



LABORATÓRIO DE CULTURA E HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

práticas de educação e pesquisa Vol. 01

Organizadores

Grupo de Pesquisa “Cultura e História da Alimentação” (CHA)

IFB – *Campus Riacho Fundo*;

Tatiana Rotolo; Thiago de Faria e Silva; Sônia Cristina Hamid;

Luan do Carmo da Silva; Giuliane da Silva Pimentel

REITORA

Luciana Miyoko Massukado

PRODUÇÃO EXECUTIVA

Sandra Maria Branchine

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Yvonete Bazbuz da Silva Santos

CONSELHO EDITORIAL

Ana Paula Caetano Jacques
Francisco Das Chagas Roque Machado

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO E CULTURA

Paulo Henrique Sales Wanderley

Girlane Maria Ferreira Florindo
Guilherme João Cenci
Jocenio Marquios Epaminondas

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Giovanna Megumi Ishida Tedesco

Josué de Sousa Mendes
Juliana Rocha de Faria Silva
Juliana Estanislau de Ataíde Mantovani

PRÓ-REITOR DE ADMINSTRAÇÃO

Rodrigo Maia Dias Ledo

Larissa Dantas de Oliveira
Maurilio Tiradentes Dutra
Mariana Carolina Barbosa Rêgo

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS

José Anderson de Freitas Silva

Nívia Aniele Oliveira
Raquel Lage Tuma
Tatiane Alves de Melo

COORDENAÇÃO DE PUBLICAÇÕES

Mariana Carolina Barbosa Rêgo

DIAGRAMAÇÃO E CAPA:

Mariana Henrique

EDITORA



Reitoria – SGAN Qd 610, módulos D, E, F, G
CEP: 70860-100 Brasília-DF
www.ifb.edu.br
Fone: +55 (61) 2103-2108
editora@ifb.edu.br



A exatidão das informações, as opiniões e os conceitos emitidos nos capítulos são de exclusiva responsabilidade dos autores. Todos os direitos desta edição são reservados à Editora IFB. É permitida a publicação parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte. É proibida a venda desta publicação.

L123

Laboratório de cultura e história da alimentação: práticas de educação e pesquisa / Tatiana Rotolo [et al]. - Brasília, Editora IFB, 2020.

341 f.: il.

ISBN: 978-65-990276-6-6

1. História da alimentação. 2. Cultura Alimentar. 3. Educação Profissional. 4. Ensino de Ciências. I. Silva, Thiago de Faria e. II. Hamid, Sônia Cristina. III. Silva, Luan do Carmo da. IV. Pimentel, Giuliane. V. Título.

CDU: 392.81

**LABORATÓRIO DE
CULTURA E HISTÓRIA
DA ALIMENTAÇÃO**

práticas de educação e pesquisa Vol. 01

Organizadores

Grupo de Pesquisa “Cultura e História da Alimentação” (CHA)

IFB – *Campus* Riacho Fundo;

Tatiana Rotolo; Thiago de Faria e Silva; Sônia Cristina Hamid;

Luan do Carmo da Silva; Giuliane da Silva Pimentel



GRUPO DE PESQUISA
Cultura e história da alimentação

Sumário

PREFÁCIO	7
Tainá Zaneti	
APRESENTAÇÃO	10
AGRADECIMENTOS	14
Filosofia e alimentação: quando o pensamento vai para a cozinha	15
Tatiana Rotolo	
A inserção da indústria brasileira no mercado <i>halal</i> global	36
Sônia Cristina Hamid	
Shadia Hussein de Araújo	
André Gondim do Rego	
Tia Anastácia, Madame Brazier e muitas outras mulheres da cozinha: Quem são essas mulheres com histórias não contadas?	63
Juliana de Andrade	
A alimentação e o ensino-aprendizagem de História: da onipresença invisível aos <i>podcasts</i>	83
Thiago de Faria e Silva	
Memórias Gastronômicas de Pioneiro da Construção da Capital do Brasil .	114
Maíra da Silva Cardoso Palmeira	
Contra “os exploradores da bolsa do povo”: racionamento e tabelamento dos alimentos no Brasil durante a 2ª Guerra Mundial (1941-1945)	141
Vandré Aparecido Teotônio da Silva	

Comida de santo e ensino de Ciências: possibilidades pedagógicas de trabalhar a culinária e cultura afro-brasileira	166
Francisco Ginueldo da Silva Pereira	
Cristiane Sousa da Silva	
Docência em Química no PROEJA: a importância do fazer na alfabetização científica	187
Lincoln Bernardo de Souza	
Como transformar as cidades em espaços mais saudáveis a partir de hortas escolares: um relato de experiência do Instituto EcomAmor	211
Bárbara Lopes Moraes	
Jordana Carlos de Mendonça	
Questões socioespaciais da produção de alimentos.	227
Luan do Carmo da Silva	
Alimentação e Agroecologia: entrelaces entre Educação, Agroflorestas, e Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSAs)	259
Elisa Pereira Bruziguessi	
Viviane Evangelista dos Santos Abreu	
Igor Alyson Alencar Oliveira	
A comida- espetáculo em tempos de consumo voraz	282
Thiago de Faria e Silva	
Dimensões do Trabalho em uma Cozinha de Alta Gastronomia	302
Giuliane da Silva Pimentel	

PREFÁCIO

Tainá Zaneti¹

A história da alimentação se confunde com a própria história da humanidade. Afinal, por ser uma necessidade biológica básica, teceu, por muito tempo, os fios dos destinos da humanidade. Peço licença para falar no plural, pois, em se tratando de alimentação, conta-se a história de todos nós: vivíamos e vivemos em busca do alimento. Éramos nômades em busca de sabores. Onívoros por natureza, íamos tasteando nosso paladar em busca da sobrevivência. A partir da descoberta do calor, primeiro em água, e depois no fogo, passamos a desenvolver uma habilidade essencialmente humana: cozinhar. Não é exagero dizer que cozinhar mudou o curso da história da humanidade. Foi a partir do ato de cozinhar que nos tornamos seres culturais. Foi com o domínio do fogo para assar as caças que nos sentamos em volta da fogueira, olhamos uns para os outros e passamos a desenvolver nossa linguagem, nosso sentido de família, de casa, de segurança, de clã e nação. Foi a partir do cozinhar que desenvolvemos nossos rituais e signos culturais, que nos fixamos na terra, que dominamos as técnicas de cultivo de vegetais, legumes, frutas e animais. Foi a partir do cozinhar – e de seus processos – que partilhamos o alimento uns com outros e desenvolvemos nosso mais profundo senso de humanidade.

A gastronomia é um *revelar-se* para a cultura humana. Nós já a praticávamos mesmo antes de saber que ela existia. O fogo foi o primeiro tempero que conhecemos e, a partir dele, desenvolvemos panelas e juntamos diversos ingredientes em busca do sabor. Sem saber, produzíamos reações químicas e físicas e usávamos os processos de fermentação a favor do nosso paladar. Gosto de pensar que a gastronomia, a alimentação e o comer são partes de um poderoso sistema culinário que vai desde a obtenção, seleção e cultivo de alimentos, passando pelos saberes culinários, suas práticas e técnicas, que transformam o alimento em comida, che-

1 É professora adjunta da Universidade de Brasília (UnB), no Centro de Excelência em Turismo (CET-UnB). Possui doutorado em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós-graduação em desenvolvimento Rural da UFRGS (2017) e mestrado em Agronegócios pelo Programa de Pós-graduação em Agronegócios da UnB (2012). Em 2009, concluiu a graduação em gastronomia no Instituto de Ensino Superior de Brasília (IESB). É autora do livro *Das Panelas das nossas Avós aos Restaurantes de Alta Gastronomia*. Coordena o grupo de pesquisa *GASTRONOMIA e(m) Desenvolvimento*.

gando, finalmente, até seus sentidos e signos, que falam sobre o que comer, como comer, quando comer, com quem comer e de que maneira comer. Gosto de pensar que comida é esse grande fio que tece nossas conexões humanas com nossas identidades, ancestralidades, culturas, crenças e histórias. E que ela, a comida, nos dá emoção: de um saudoso almoço de domingo com a família à expectativa em forma de salivação quando vemos nosso prato chegando. Nenhum alimento é neutro, e a ele podemos associar aspectos culturais, de distinção social, de pertencimento econômico, de crenças e ideais. Ao mesmo tempo, a privação do alimento revela, também, a face mais cruel e crua da natureza humana.

Vivemos o paradoxo de viver para comer e ser o que comemos. Vivemos o dilema do onívoro que pode comer de tudo, mas que, em meio a uma cacofonia alimentar, vivencia as ansiedades de não saber o que escolher, de não saber o que está comendo e de estar apaixonado por comida. A sociedade contemporânea nunca foi tão interessada em sua alimentação e, ao mesmo tempo, nunca foi tão desconectada com a trajetória de seus alimentos. Talvez por isso a comida seja tão didática e pedagógica a ponto de podermos ensinar quase tudo a partir dos alimentos e de todos os seus desdobramentos.

Em um momento em que a alimentação, o comer e a gastronomia são temas centrais em nossa sociedade, este livro é uma leitura essencial que nos convida a pensar como a comida é um elemento central nas conexões com nossas ancestralidades, entre o rural e o urbano, entre o santo e profano, entre a distinção e a escassez, entre o desperdício e a fome, trazendo à tona as incoerências humanas escancaradas no sistema alimentar.

Por ser estruturante e estruturada, a alimentação evoca diversas temáticas sociais, como questões de gênero, poder, relações de trabalho, raças, classes sociais, exclusão: tudo perpassa pela alimentação, e esse livro demonstra isso ao longo de seus treze capítulos, que destrincham, por meio de diversos olhares, literaturas e práticas pedagógicas, os vários sentidos da alimentação.

É interessante ressaltar o processo de construção deste livro, pois ele emerge das discussões realizadas tanto no grupo de pesquisa *Cultura e História da Alimentação* quanto em sala de aula. Isto é, assim como a alimentação, ele é orgânico e foi sendo cultivado de forma transversal e interdisciplinar até se materializar em forma de livro. Essa obra foi feita a partir de um laboratório de vivências pedagógicas e práticas em sala de aula e a partir de uma série de experiências para levar

a comida para além da cozinha e da culinária, para o lugar da reflexividade e do pensar nas suas diversas dimensões, como a química, a rural, a cultural, a social, a ética, a estética e a política.

Este livro, que articula os braços essenciais da educação pública, sendo estes a extensão, a pesquisa e o ensino, fez com que os mais variados temas encontrassem na alimentação o ponto de convecção de suas diferenças. Afinal, a comida é esse longo processo interdisciplinar que cultiva alimentos, relações e reflexões. Leia com doçura e atenção e aproveite esse C.H.A.

APRESENTAÇÃO

Quem, realmente, alimenta o mundo? Novamente, nós devemos nos perguntar o que entendemos por “comida” e por “mundo”. Se “comida” for a teia da vida – a moeda da vida, nosso sustento, nossas células, nosso sangue, nossa mente, nossa cultura e nossa identidade – e o “mundo” for Gaia – nosso rico e vivo planeta, nossa mãe Terra, com vibrante diversidade de seres e ecossistemas, pessoas e culturas – então é a biodiversidade, a compaixão e a inteligência dos pequenos produtores que alimentam o mundo.

Vandana Shiva, *Who Really Feeds the World?*

Esta obra possui muitos significados para o grupo de pesquisa *Cultura e História da Alimentação* (CHA) do Instituto Federal de Brasília (IFB), *Campus Riacho Fundo*. Ela fecha um ciclo iniciado no final de 2016, quando Tatiana Rotolo, Giuliane da Silva Pimentel e Thiago de Faria e Silva se reuniram com o propósito de criar possibilidades de reflexão sobre a alimentação no IFB; particularmente, no *Campus Riacho Fundo*, que tem cursos pertencentes ao eixo *Turismo, Hospitalidade e Lazer*.

Nossa reflexão cultural, social, ética, estética e política sobre as complexas relações inscritas nas práticas alimentares parte de nossa experiência – na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPT) – em atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão. Nas páginas seguintes, o leitor perceberá as marcas de um trabalho diversificado – do Ensino Médio ao Ensino Superior –, com estudantes de várias idades e modalidades, voltado ao mundo do trabalho, mas pensado a partir da inserção no mundo de forma ampla e complexa.

O material proposto apresenta experiências de pesquisa das mais diferentes áreas do conhecimento (História, Artes, Gastronomia, Psicologia, Química, Biologia, Geografia, Sociologia, Antropologia, Educação, Agroecologia e Filosofia), compartilhando reflexões sobre a alimentação. Essas pesquisas foram realizadas dentro e fora do Instituto Federal de Brasília (IFB), com objetivos diversos, mas se encontram nos capítulos deste livro numa tentativa de não apenas apresentar a riqueza das

discussões sobre a alimentação, mas de trazê-las como temas pertinentes para pensar e praticar pedagogias no interior da escola. Os treze artigos podem ser lidos de forma independente e conforme o interesse do leitor. Entretanto, da forma como estão dispostos, fornecem um percurso profícuo acerca das práticas alimentares. Os trabalhos partem da filosofia e de questões ligadas à religião, passam pelas possibilidades do campo da história e, em seguida, abordam a alimentação a partir do ensino de Ciências e da Química. Na sequência, os artigos tratam da temática nos campos da Geografia e da Agroecologia. A reflexão termina com a discussão da comida como espetáculo e do trabalho no campo da Gastronomia. Dessa forma, do campo à mesa, da antiguidade ao mundo atual (das redes sociais e imagens), a alimentação é discutida sob diversos ângulos, temporalidades, múltiplas relações sociais e áreas de conhecimento.

Além dos seis textos produzidos pelos integrantes do próprio grupo de pesquisa (Thiago de Faria e Silva, Tatiana Rotolo, Giuliane da Silva Pimentel, Sônia Cristina Hamid e Luan do Carmo da Silva), temos também a alegria de contar com a participação muito generosa de colegas dos cursos de Agroecologia do IFB, *Campus Planaltina* (Elisa Pereira Bruziguessi, Viviane Evangelista dos Santos Abreu e Igor Alyson Alencar Oliveira); do IFB, *Campus Gama* (André Gondim); e de colegas do IFB, *Campus Riacho Fundo*, que não fazem parte do grupo de forma sistemática (Juliana de Andrade, Maíra da Silva Cardoso Palmeira e Lincoln Bernardo de Souza). Além disso, convidamos pesquisadores que nos trouxeram olhares instigantes e inspiradores. Do IFCE, *Campus Jaguaribe*, temos a contribuição de Francisco Ginueldo da Silva Pereira e de Cristiane Sousa da Silva. Da UnB, temos a participação da professora Shadia Hussein de Araújo. Da USP, temos as pesquisas do historiador Vandré Aparecido Teotônio da Silva. Da EcomAmor, temos as enriquecedoras experiências de Bárbara Lopes Moraes e Jordana Carlos de Mendonça com as hortas urbanas.

Embora nosso objetivo não seja modesto, nosso caminhar tem se pautado pelo trabalho, pela paciência e pela resiliência. Afinal, somos um *Campus* e um Instituto novo na Rede Federal. O IFB surgiu em 2008, e o *Campus Riacho Fundo*, em 2011. Por isso, desde o surgimento do grupo de pesquisa, entre 2016 e 2020, acompanhamos o surgimento de vários cursos, com experiências analisadas nesta obra: os cursos técnicos de Cozinha e Panificação, em 2012 e 2013; os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio, em 2016 (em Cozinha e Hospedagem); o PROEJA em Restaurante e Bar, em 2017; o Técnico em Gastronomia, em 2019; e o Técnico em Hotelaria,

em 2020. Nesse período, nossos passos foram orientados, por um lado, pelo mapeamento do campo de pesquisa da cultura e da história da alimentação, em um trabalho exaustivo de estudo bibliográfico e discussões, o que, em grande medida, reverbera em muitos dos capítulos presentes nesta obra.

Por outro lado, este é um livro vivo, pois nasceu na sala de aula, em contínuo contato com os alunos dos diversos cursos, colhendo sugestões, realizando pesquisas, visitas técnicas e frutíferos debates relacionados ao nosso campo de estudo, fundindo horizontes com as experiências das pessoas, com suas práticas alimentares, tanto na vida profissional quanto na vida cotidiana.

Nosso desejo seria creditar nominalmente todos os estudantes com quem pudemos discutir e construir cada parte deste livro. Infelizmente, isso não é possível. Mesmo assim, a participação dos alunos surgirá na obra, seja em texto, seja na prática, cozinhando, seja pesquisando e produzindo alimentos como obras culturais da maior importância. É importante ressaltar que eles representam um universo bem maior de alunos e colegas de trabalho (técnicos e docentes), nossos parceiros de pesquisa, produtores de tantos saberes e sabores.

No percurso trilhado pelo grupo, entre muitas aulas e pesquisas, surgiu o edital Progrupos n. 40, de 2017, destinado a fomentar grupos de pesquisa no âmbito do IFB. Com ele, foi possível materializar este livro e ampliar em quantidade e qualidade os livros sobre o campo da cultura e história da alimentação em nossa biblioteca. A partir dessas aquisições, a Biblioteca do *Campus Riacho Fundo* passou a contar com um acervo ampliado e atualizado, com livros nacionais e internacionais relacionados a esse campo.

Temos diversificado ainda nossas atividades de extensão. Além do *podcast* “A Hora do CHA – Conversas sobre Cultura e História da Alimentação”, surgido a partir de inquietações e anseios no decorrer do projeto, este livro pretende inaugurar uma série de publicações sobre nosso campo de pesquisa. Por isso, este *Laboratório de Cultura e História da Alimentação* será o volume 1, abrindo o desafio de produzirmos novas versões.

Como produto de extensão, sem deixar de articular o ensino e a pesquisa, este livro se destina aos docentes da Educação Básica, particularmente do Ensino Médio, com especial destaque para a Educação Profissional, incluindo a Educação de Jovens e Adultos (EJA). Nosso desejo é criar um material capaz de inspirar docentes e alunos a trabalharem a temática da alimentação como tema transversal em

sala de aula e, conseqüentemente, encorajar reflexões profundas sobre as práticas alimentares de toda a comunidade escolar, com impacto em suas vidas, dentro e fora dos contextos escolares.

Sem dúvida, essa reflexão é uma tarefa de longo prazo. Afinal, práticas alimentares envolvem hábitos, culturas, condições materiais e um árduo trabalho intelectual e físico. Por isso, este material é um convite ao mesmo tempo urgente e ousado. Vamos repensar o modo como lidamos com a alimentação, tornando-a um tema transversal de constante análise e preocupação teórico-conceitual e instrumental-propositivo? Os próximos passos deverão ser dados por cada escola, de acordo com sua realidade e suas condições. Esperamos que este laboratório inspire e estimule novas práticas e novas redes de colaboração e de construção de saberes.

Em cada capítulo, temos uma *Oficina Temática* relacionada à discussão proposta. Ainda que estejamos falando de um livro acerca da alimentação, as propostas pedagógicas não se resumem a receitas que devem ser seguidas à risca. O professor, no reconhecimento das especificidades da realidade socioespacial e material de sua escola, tem completa autonomia e liberdade para reordenar as sugestões, incorporar novos elementos e suprimir alguns outros. Algumas das propostas são breves, pois apenas sintetizam caminhos já delineados com maior profundidade ao longo do capítulo. Nossa expectativa é que essas propostas sejam um ponto de partida a ser transformado e compartilhado com liberdade pelos leitores. Ficaremos muito felizes se os desdobramentos dessas experiências forem compartilhados conosco!

Por fim, assinalamos que a finalização desta obra se deu em um momento especialmente difícil para todos nós. Estamos em plena pandemia mundial ocasionada pelo coronavírus, um momento de muitas perdas e grandes transformações, muitas delas ainda difíceis de prever. Ainda no calor da hora, acreditamos que esse momento de crise pode ser visto como mais um alerta de nosso planeta, clamando para que repensemos urgentemente a forma como a humanidade tem se comportado, impondo à natureza um ritmo diverso, cujo foco nem sempre é o bem-estar, o viver em coletividade, a harmonia com o outro, consigo e com a Terra.

As formas como plantamos, cozinhamos e comemos sempre estiveram no centro de nossa sobrevivência como espécie. Dessa forma, acreditamos que a leitura das páginas seguintes pode ser um exercício importante nesses novos tempos. E, certamente, a forma como plantamos, cozinhamos e comemos será decisiva para ensaiar novas formas de vida e sociabilidade. Bom apetite!

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a todos os autores de capítulos, a nossos alunos nos diversos cursos do IFB, a nossos colegas (técnicos e docentes) do *Campus Riacho Fundo* e à equipe da Biblioteca do *Campus Riacho Fundo*.

Agradecemos também à Editora do IFB e à Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação (PRPI) e à sua equipe pelo apoio durante a realização da pesquisa.

Grupo de Pesquisa Cultura e História da Alimentação (CHA)

Maio de 2020

CAPÍTULO 1

Filosofia e alimentação: quando o pensamento vai para a cozinha¹

Tatiana Rotolo²



1 Este texto foi escrito inspirado em experiências didáticas com as turmas do Ensino Médio Integrado em Cozinha do IFB, *Campus Riacho Fundo*. As possibilidades de aproximação entre a filosofia e a alimentação são muitas, mas os recortes apresentados aqui são frutos de reflexões e experiências didáticas.

2 Professora de Filosofia do IFB. Coordenadora do Grupo de Pesquisa em Cultura e História da Alimentação. E-mail: tatiana.rotolo@ifb.edu.br

1. Quando o pensamento e a cozinha se encontram

Ao discutir os princípios de justiça e injustiça em *A República*, Platão recorre, em diversos momentos, aos exemplos alimentares. Nas palavras do personagem Sócrates, no Livro IV de *A República*, Platão escreve:

A sede, como tal, pode ser algo mais do que o mero desejo de beber? Por exemplo, é sede de bebida quente ou fria, em grande ou pequena quantidade, enfim, de um determinado tipo de bebida? Ou é o calor que, somado à sede, provoca o desejo de beber frio; ou o frio, o de beber quente. Mas a sede, em si mesma, é apenas o desejo do objeto natural, a bebida, como a fome é o desejo de comida?

Mais à frente, quando discute sobre os desejos, Platão escreve novamente sobre nossa relação com a comida:

E que não venham, pois, a nos objetar dizendo que ninguém deseja a bebida, mas a boa bebida, nem a comida, mas a boa comida, sendo que todos os homens desejam as boas coisas; e se a sede é desejo, tem por objetivo uma boa coisa, seja essa coisa qual for, bebida ou outra. O mesmo acontece com os outros desejos.

Fome, sede, desejo, prazer, conhecimento, paixões, razão... São alguns exemplos de como as práticas alimentares aparecem ao longo da história da filosofia ocidental. A alimentação, num primeiro momento, surge na história da filosofia do Ocidente a partir de diversos recortes e temáticas. São muitos os filósofos que recorrem a questões ligadas à alimentação, especialmente como exemplos de teses filosóficas maiores. Em grande parte, é na forma de exemplos e ilustrações que a alimentação está presente nos textos dos filósofos. Não há, em geral, nenhuma tese especificamente ligada à alimentação, mas é interessante notar como ela desperta interesse e curiosidade.

Qual a relação entre nossas necessidades mais elementares, como comer e beber, e a nossa vida? Porque, além de comer e beber, desejamos comer e beber bem, com sabor, com deleite? Comida e bebida são apenas um fato hedonista na vida humana? Um aspecto de prazer do corpo e do espírito? Podemos conhecer o

mundo por gostos, texturas, aromas e sabores? Nosso conhecimento é empírico ou racional? Se for empírico, a alimentação nos ensina algo? Se for racional, como é a experiência do gosto? O que é o gosto? Como ele é construído? É um fato inato ou algo desenvolvido a partir das experiências?

Apesar de recorrente e de se fazer presente nas ideias de alguns filósofos, indicando que vários deles têm, em relação à mesa ou à comida, um interesse destacado, a alimentação é uma questão marginal na história da filosofia. Sabemos que muitos filósofos refletiram sobre a alimentação ou defenderam práticas alimentares específicas. Epicuro não comia carne; Nietzsche, que sofria de problemas digestivos graves, defendeu uma dieta vegetariana. Kant faz longas reflexões sobre o gosto na Terceira Crítica, mas nenhum filósofo tomou a comida, ou a alimentação, como um assunto sério o suficiente para ser objeto de suas reflexões ou sistemas filosóficos, embora utilizassem com frequência metáforas associadas à comida ou à mesa.

Porém, na contramão da tradição, as questões ligadas à alimentação parecem ganhar fôlego atualmente. Na Introdução do livro *Philosophy of Food* (Kaplan, 2012), David Kaplan aponta mais recentemente outros vieses pelos quais a filosofia se relaciona. Especialmente no século XX e XXI, com as questões ambientais e uma transformação radical no modo de vida contemporâneo, vivendo-se em conglomerados urbanos – e numa sociedade do trabalho industrial (ou pós-industrial), capitalista, globalizada –, os temas de alimentação vêm adquirindo cada vez mais importância para a filosofia. As questões alimentares têm permeado o debate filosófico mais contemporâneo em questões que, anteriormente, apenas apareciam como um recurso para exemplificar teses mais robustas. Questões metafísicas, epistemológicas, estéticas, políticas, e, evidentemente, éticas, têm sido cada vez mais comuns em relação à produção, ao consumo e a tudo o que permeia nossa relação com o alimento. São questões como dietas alimentares (vegetarianismo, veganismos e outras dietas); direitos alimentares; questões éticas na produção de alimentos (MGO³, produção industrial, uso de agrotóxicos, ultraprocessados); biotecnologia; *gourmandise*⁴; questões políticas sobre a produção e a distribuição de

3 Organismos geneticamente modificados.

4 O termo *gourmandise* é de difícil tradução na Língua Portuguesa. O termo mais próximo seria “glotonaria”, embora esse termo, em português, esteja mais relacionado à voracidade. A *gourmandise* relaciona-se ao prazer de fazer uma boa refeição. Prazer não apenas em se satisfazer do ponto de vista fisiológico, mas de satisfazer-se com a qualidade, com os sabores, com a comensalidade de uma refeição. Pode ser entendido como glotonaria em termos, se excluirmos

alimentos; e práticas e culturas alimentares que estão desaparecendo (e outras que estão nascendo), desde as mais tradicionais até as contemporâneas⁵. Essas questões forçam a reflexão filosófica a abrir cada vez mais o leque para essas temáticas.

Para Kaplan, a história da filosofia em geral se abriu pouco ao universo da alimentação, não porque estivesse mais ocupada com questões ditas “maiores” e menos frugais como comer e beber, mas porque refletir sobre o universo alimentar é, ao contrário do que se imagina, muito difícil, especialmente nos tempos atuais. Esse universo envolve todo um conjunto de variáveis cuja complexidade a própria filosofia, ainda que lide com essas questões pontualmente, não abarca. A complexidade da alimentação vai da estética à política, da ética à epistemologia, da natureza à cultura. O todo alimentar perpassa diversos níveis da vida humana, desde a necessidade mais essencial, uma vez que comer é a base para manter-nos vivos, até os modos que criamos para comer e todas as relações implicadas nesse ato.

Nesse contexto, o objetivo central deste texto é relacionar pontos e conexões em que a filosofia se debruça sobre o universo alimentar: o comer e o beber, o gosto, o prazer, a ética, a estética e a política envoltas na alimentação, buscando como, ao longo da história da filosofia, essas conexões aparecem, e em que lugar, no leque de temas contemporâneos, as questões do universo alimentar se mostram urgentes e fundamentais. Michel Onfray define a filosofia como uma pequena degustação da experiência humana no mundo. Mais ainda, ele defende que os sentidos considerados menos nobres, como o olfato e o paladar, sejam considerados pela cultura. Para ele, “a questão alimentar é ética, estética, metafísica e até ontológica” (ONFRAY, p. 190). Ou seja, contrariando boa parte da tradição, Onfray aponta que a comida e as práticas alimentares não são temas marginais à vida humana, mas temas centrais. Nesse aspecto, estão também no centro da reflexão filosófica.

Contudo, é preciso fazer recortes para a finalidade deste texto. Nesse sentido, neste capítulo, serão abordadas as relações entre a filosofia e a alimentação em três grandes momentos: na Antiguidade Clássica (a partir das relações entre tem-

a sua acepção negativa. A gula, na perspectiva da *goumandise*, é menos um pecado capital e mais um prazer sensorial que não necessariamente se relaciona ao exagero.

5 Como exemplo, podemos citar as práticas tradicionais de produção e as técnicas de cozinha antigas que sofrem impacto direto da indústria alimentícia ou da indústria do turismo. Em contrapartida, há o surgimento de novas práticas e culturas alimentares. Os movimentos migratórios contemporâneos, por exemplo, nos mostram o nascimento de uma série de novas práticas alimentares trazidas por imigrantes e que têm transformado as práticas e culturas locais.

perança, justa medida, corpo e alma, razão e sensação – e o lugar da alimentação nesse debate); na Modernidade (que investiga o conhecimento, a natureza e o que conhecemos dela – o local da sensação, e do gosto, conseqüentemente, ocupa um lugar nos debates filosóficos desse período); e, por fim, na contemporaneidade (período em que as questões alimentares tomam uma dimensão grande, envolvendo a bioética e a política).

Vale lembrar que este texto, para além do objetivo de apontar as relações entre a filosofia e a alimentação, também tem como uma de suas finalidades trazer esse debate para o docente da Educação Básica. Assim, uma linguagem adequada, e, especialmente, propostas de atividades, abordagens e temáticas, bem como sugestões de textos e dinâmicas de aula, estão no escopo da proposta, sendo abordadas tanto ao longo do texto como também ao final.

2. A medicina do corpo e a medicina da alma: filosofia e alimentação entre os antigos

“Conhece-te a ti mesmo”. A frase atribuída a Sócrates (mas que em realidade era um dizer grafado na entrada do Oráculo de Delfos) coloca a ideia de que o conhecimento de nós mesmos é a chave para a felicidade. Segundo a filosofia socrática, o conhecimento verdadeiro é um tipo de conhecimento de si: duvidar, arguir, questionar o que pensamos ser verdade são as chaves fundamentais para alcançar o conhecimento. O filósofo, para Sócrates, não é aquele que sabe, mas aquele que reconhece que conhecer é duvidar, e que a sabedoria é mais um processo de busca que uma meta a ser alcançada. Desse modo, o “conhece-te a ti mesmo” complementa-se com a outra máxima socrática: “sei que nada sei”.

A alimentação ocupa entre os clássicos do pensamento grego, assim como em outros períodos da filosofia, um lugar secundário. As reflexões giram em torno do conhecimento, da ética, da política e da estética. Contudo, observando mais de perto, as práticas alimentares margeiam a filosofia clássica em diversos momentos: Sócrates era apreciador das boas mesas; um dos diálogos mais conhecidos de Platão se dá num jantar: *O Banquete*. O próprio banquete era uma instituição social importante para a filosofia grega. A medicina hipocrática encontrava nas dietas uma parte importante de sua análise do corpo. Os pitagóricos não comiam seres vivos. Posteriormente, os Epicuristas, conhecidos erroneamente por uma forma de vida que fazia um elogio ao prazer, tinham, nas práticas alimentares, uma importante

fonte para alcançar a felicidade. Podemos até mesmo afirmar que a alimentação representa nos antigos uma ilustração de algumas teses sobre a ética.

Há dois aspectos importantes pelos quais a alimentação se relaciona à filosofia clássica: num primeiro momento, na dualidade entre corpo e mente (ou razão e paixão); e, num segundo, no desenvolvimento de uma ética da temperança.

Entre os clássicos da antiguidade, em especial para a tríade Sócrates, Platão e Aristóteles, há, paulatinamente, o desenvolvimento de uma filosofia que privilegia o pensamento em função do corpo⁶. Em Sócrates, encontramos as bases de uma filosofia que se coloca como busca da verdade. Essa verdade, no entanto, está além das aparências, da superficialidade, das opiniões.

Em Platão, na esteira da filosofia socrática, encontramos o elogio da razão, do pensamento em função do corpo, e da essência em função da aparência. Para Platão, o conhecimento verdadeiro, buscado por Sócrates, apenas podia ser encontrado uma vez que superamos as aparências. O mito da caverna é lapidar: o verdadeiro conhecimento não reside nas sombras, mas num mundo para além das imagens. O conhecimento verdadeiro é abstrato, e é acessado por via da razão, do pensamento. O corpo e a sensação são um conhecimento menor, mais próximo das aparências, e, portanto, mais passíveis ao erro.

Assim, ainda que Platão faça diversas referências à alimentação (seja nos inúmeros exemplos que ele recorre para ilustrar suas ideias, seja deixando transparecer sua simpatia pela mesa), o sensível – o material, e, portanto, aquilo que pode ser sentido; em última instância também, o gosto – é um conhecimento menor, menos importante, que recai no erro. O gosto é percepção sensorial. Para Platão, o sensível não é fonte do conhecimento verdadeiro.

O corpo que se alimenta é só uma morada para a alma. É na alma, no incorpóreo, que o conhecimento verdadeiro existe. Não há em Platão um aprendizado na alimentação. Não há sequer uma função na alimentação a não ser a de apenas manter o corpo, este receptáculo da alma, vivo. Para o filósofo ateniense, as práticas alimentares se reduzem apenas a ilustrar as suas teses maiores⁷. O diálogo *O*

6 Essa dualidade corpo/alma é uma questão que se prolonga ao longo da história da filosofia. Em geral, há a prevalência da alma sobre o corpo. De certa maneira, essa dualidade que privilegia a alma coloca as questões do corpo em segunda instância (entre elas, as questões relacionadas à alimentação).

7 Podemos questionar as ideias de Platão se lembrarmos do aprendizado que temos pela alimentação. O salgado, o doce, o ácido, o picante, o azedo, todos eles são formas de conhecimento, mas um conhecimento que necessariamente exige a experimentação. Todo o conheci-

Banquete é um exemplo disso⁸.

Desse modo, podemos afirmar que, para esses dois filósofos, Sócrates e Platão, o conhecimento advindo do comer, seja enquanto hábito social, seja enquanto percepção de gosto e sabor, não é considerado um saber. Não há conhecimento fora do escopo da razão. Mesmo se eles tivessem se deparado com o tema do comer como uma forma de conhecimento, este comer deveria passar pelo crivo do pensamento racional. A percepção, os sentidos e as sensações são conhecimentos frágeis e enganadores, uma vez que variam de pessoa para pessoa. Não deixa de ser curioso o fato de tanto Platão como Sócrates admirarem as refeições e a comensalidade sem atribuir a elas, porém, nenhum *status* mais nobre à vida humana. O frugal passa completamente despercebido para os filósofos. É como se a nutrição do corpo, ou mesmo o prazer advindo da refeição, fossem tidos como enganadores, ou tidos como conhecimento inferior.

Já em Aristóteles, a relação com o corpóreo adquire um outro *status*. Para ele, o conhecimento sensível não é tão insustentável como forma de conhecimento. Aristóteles está mais preocupado em organizar e classificar os conhecimentos que Platão. Na ordem metafísica de Aristóteles, o corpo e o sensível são uma forma rudimentar, mas são uma primeira via de acesso a essência da coisa. Todo ente (ou tudo que existe) tem uma forma e uma matéria⁹ que precedem sua essência (embora a essência seja mais importante).

Entretanto, em seu espírito analítico, Aristóteles parece deixar de lado a prática de Platão de se valer da alimentação como um recurso meramente ilustrativo. A questão do gosto aparece para o autor numa passagem curta, porém interessante, do *De Anima*, um texto de Aristóteles que investiga a alma humana (ou a nossa psiquê). No Livro II, parte do texto em que o filósofo se dedica às relações entre o corpo e o espírito, Aristóteles destina alguns parágrafos ao olfato e ao paladar. Sobre o olfato, Aristóteles entende que ele depende fundamentalmente do sabor, dando-se a partir de uma inteiração entre um e outro (os cheiros só são possíveis porque temos uma referência dos sabores). Sobre o paladar, o autor avança um pouco mais e faz uma classificação dos sabores possíveis ao conhecimento huma-

mento da análise sensorial, que descreve e classifica os gostos e sabores, é um conhecimento eminentemente corpóreo, advindo da sensação.

8 Vale lembrar que o amor, debatido por Platão nesse diálogo, também nada tem a ver com o amor carnal. É um amor intelectual e racional.

9 Conforme a classificação das quatro causas da Metafísica de Aristóteles.

no¹⁰. São dois sabores básicos: o doce e o amargo, dos quais derivam o gorduroso de um e o salino do outro; e os intermediários a esses, que são o acre, o rude, o ácido e o picante¹¹. Porém, o que percebemos é que, embora de maneira diversa de Sócrates e Platão, Aristóteles ainda permanece na dualidade entre corpo X razão, dando ênfase para o segundo em função do primeiro.

Contudo, é preciso ressaltar que esse trecho do *De Anima* nos apresenta a preocupação de entender o lugar dos sentidos do olfato e do paladar na ordem dos conhecimentos. Compreender detalhes sobre esses sentidos, e, especialmente, compreendê-los como uma espécie de conhecimento, nos apresenta uma preocupação que apenas iria tomar forma novamente no século XIX, como a tentativa de Brillat Savarin de entender a fisiologia e a mecânica do gosto na percepção humana¹².

Porém, há uma ambiguidade dos autores clássicos em relação à alimentação: por um lado, fazem um elogio às ideias em função do corpo. Por outro, esquecem que a comida é justamente o combustível necessário para a sustentação do corpo, e que, sem isso, não há ideias. A separação entre esses dois aspectos entre os clássicos antigos se dá de tal maneira que o incorpóreo parece subsistir sem o mais elementar: um corpo que precisa ser ao menos nutrido para que produza ideias.

Não é na metafísica dos antigos que a alimentação toma uma dimensão mais profunda. É no campo da ética que ela se torna mais evidente. Entre os antigos, a ética da justa medida dita a ação humana. Essa concepção de meio termo tem seus reflexos na alimentação.

Desde a medicina hipocrática, que buscava um equilíbrio no corpo e no cosmos, buscando um meio termo entre os “humores” do corpo, o ambiente e a alimentação como fonte de equilíbrio entre esses aspectos, a comida se torna central. É através da comida que um corpo adoecido pode se curar. A comida é não apenas fonte de nutrição, mas também fonte de equilíbrio e, com isso, de cura. Para um corpo afetado pela melancolia, receitavam-se comidas quentes (temperos, picância, carnes e bebidas fortes). Para um corpo afetado por excesso (febre, ira, por exemplo), comidas frias (alimentos crus, frutos do mar, frutas leves). A dieta hipocrática era profundamente relacionada à ética da justa medida. Segundo seus preceitos, a alimentação deveria buscar o ponto exato de equilíbrio do corpo: se há cansaço, alimentos revigorantes. Se há excitação, alimentos calmantes.

10 Tal passagem vai na esteira do pensamento Aristotélico, que busca analisar e classificar as formas de conhecimento possíveis, estabelecendo entre elas uma ordem hierárquica.

11 ARISTÓTELES. *De Anima*. Livro II Capítulo IX.

12 Cf. SAVARIN, Brillat. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

Esse ponto de equilíbrio hipocrático se articula com uma ética do meio termo. Para os gregos antigos, a ética não consistia em agir apenas segundo um bem. Era agir segundo um bem para si e para todos. Uma ação segundo um bem privado não era necessariamente ética. A ação deveria ser medida também nos impactos refletidos dela, ou seja, no alcance dessa ação. Dessa maneira, o coletivo, o todo, estavam no centro da ética. Assim, uma ação devia se pautar no impacto causado, e esse impacto era medido pelo equilíbrio alcançado. Uma ação contumaz poderia ser ética se a situação em questão exigisse movimento. O contrário também era válido. Uma ação calma era apropriada dependendo da situação. O ponto-chave em questão era equilíbrio, temperança, ou, em termos aristotélicos: justa medida¹³. As práticas alimentares dos antigos gregos refletiam essa máxima.

O caso mais interessante que vale ser analisado é do filósofo helenista Epicuro e de sua escola, com seguidores que se reuniam no jardim epicurista. A imagem difundida dos epicuristas é justamente o oposto dos indivíduos pautados pela ética da temperança. Como nos mostra Chauí, ao buscarmos as definições de epicurismo em dicionários modernos, encontramos geralmente a relação entre a doutrina epicurista e indivíduos dados aos prazeres do corpo, às delícias do amor e aos excessos da mesa¹⁴.

No entanto, a ética hedonista de Epicuro se volta muito mais para a simplicidade e frugalidade que para os excessos. Pra Epicuro, “o prazer é o começo de uma vida feliz” (*Carta a Meneceu*). Por prazeres, o autor entende os prazeres mais relacionados à carne: o sexo, o comer e o beber. Todavia, ainda segundo Epicuro: “Todo prazer, tomado em si mesmo e em sua natureza própria, é um bem; entretanto, nem todo prazer é para ser buscado” (*Carta a Meneceu*).

Para Epicuro, o prazer reside em satisfazer-se, mas essa satisfação não tem no excesso a sua medida. Satisfazer-se era proporcionar a si o necessário para viver bem, sem falta nem demasia. Em outras palavras, uma habitação decente, uma veste para espantar o frio e uma alimentação sóbria são suficientes para uma vida feliz. O resto, como o desejo de comer um banquete luxuoso ou uma bebida fina, pode

13 É sabido que os gregos não eram dados a excessos, especialmente na alimentação. Ao contrário dos romanos, para os quais os banquetes eram catárticos e a orgia reinava, os gregos prezavam pelo equilíbrio, pelo caminho do meio, sem excessos e sem faltas.

14 “Alguém devotado ao prazer sensual. 2. Alguém com gosto apurado e discriminador, especialmente quanto a comidas e vinhos”; “indivíduo dado às delícias da mesa e do amor”; “2. Moral que propõe a busca do prazer. Hedonismo” (CHAUI, 2010, p. 71).

se tornar imoderado com facilidade, tornando-se fonte de frustração e opulência. Marilena Chauí (2010, p. 108) escreve sobre Epicuro:

São desejos naturais não necessários aqueles que buscam variar os prazeres por meio da variedade na alimentação, na bebida, no vestuário, na habitação – desejo de comer uma boa carne ou um vinho fino, por exemplo. Tais desejos podem facilmente tornar-se imoderados e, por isso, é preciso constante disciplina para moderá-los e acalmá-los. São desejos não naturais e não necessários os que nascem de vãs opiniões, que, insensatas, acreditam que o prazer se encontra no luxo, na glória, na fama, no poder e na conquista, deixando-nos sempre perturbados pelo medo de perdê-los, se os tivermos, ou de não conseguí-los, se não o tivermos.

A moderação era, para Epicuro, a chave da felicidade, pois a moderação evitaria altas expectativas, o que, por sua vez, evitaria a frustração caso essas expectativas não fossem alcançadas, o que seria fonte de infelicidade.

O comer deve ser fonte de prazer, mas não o comer em demasia ou o comer com luxo e pompa. Comer o suficiente para se sentir satisfeito (e uma comida saborosa) são a chave para a felicidade de Epicuro. Ele mesmo tinha uma dieta restrita (talvez em função dos problemas de saúde que enfrentou durante a vida inteira)¹⁵. Alguns vegetais, pão, azeitonas, queijo e um pouco de vinho formavam a dieta fundamental de Epicuro. O hedonismo epicurista se volta, portanto, mais para a moderação a fim de evitar a frustração que para o prazer desmedido.

Outro aspecto essencial da ética epicurista que se aproxima do universo alimentar é que, para o filósofo grego, o mais importante elemento para ter felicidade é a amizade. Estar reunido com outros que compartilham a vida com você é um dos pontos mais importantes na busca pela felicidade. Epicuro dizia que fazer uma refeição sozinho não tinha sentido. O importante era compartilhar o alimento e o

15 Note-se que Epicuro praticamente não consumia carne, embora também não defendesse uma dieta sem carne. A questão é menos o consumo de carne em si, mas a maneira como esse consumo é feito. Uma dieta vegetariana e opulenta gera mais frustração que uma dieta restrita e satisfatória que contenha um pouco de carne. Isso nos leva a pensar nos exageros das dietas contemporâneas, crudívoras ou veganas, sem glúten, mas com alta complexidade no preparo das refeições. Talvez, para Epicuro, uma dieta carnívora, mas simples e suficiente, fosse um caminho mais seguro para a felicidade que dietas restritas e muito complexas.

momento. Em relação à comida, a comensalidade¹⁶ era um elemento tão (ou mais essencial) que a moderação. Comer o suficiente para viver bem numa mesa compartilhada com amigos, esse é o segredo de uma vida feliz para Epicuro.

Assim, podemos perceber um vínculo entre a ética e a alimentação no mundo antigo mais intenso que as questões ligadas ao conhecimento. Se as práticas alimentares não foram exatamente o centro das reflexões filosóficas dos antigos, elas não deixam de estar presentes em seus textos e ideias. A mesa era um elemento central na vida dos gregos antigos. Nesse contexto, é em redor dela que a maioria dos contatos entre filosofia e alimentação se dá. Mesmo a palavra “gastronomia”, cunhada por Arquestrato (outro admirador da mesa e dos alimentos na Antiguidade Clássica), que, numa tradução simplista, significa “aquilo que é relativo às normas do estômago”, adquire uma acepção muito mais social que fisiológica. O que é “relativo ao estômago” é mais relacionado ao comer como um ato social que ao comer como uma função orgânica. É justamente esse “comer social” pautado pela ética da temperança que constitui um dos caminhos para a felicidade dos sujeitos na Grécia.

3. Os modernos e o gosto como questão estética

Se, para os antigos, a questão da alimentação muitas vezes aparece envolta em questões éticas; essa temática, entre os modernos, passa por uma transformação substancial. A comida deixa de ser um objeto de apreciação social, e os seres humanos, entre alguns dos autores modernos, deixam de relacionar a alimentação às questões éticas.

Entre os antigos e os modernos, há uma guinada fundamental, que é o próprio aparecimento do sujeito moderno, que sente, vê, percebe, e se torna, portanto, o centro pelo qual compreende e julga o mundo. Quer dizer, para os antigos, a alimentação não estava ligada às sensações de prazer ou desprazer. Era muito mais uma maneira de sociabilidade e de representação de uma ética da justa medida¹⁷.

16 Por comensalidade, entendemos a prática humana de produzir, cozinhar e comer na coletividade. Esse tema é bastante debatido na antropologia, uma vez que a comensalidade é também um dos fatores geradores de identidade e estrutura social. Porém, em Epicuro, a comensalidade está profundamente ligada a uma ética dos afetos, isto é, à compreensão de que a vida humana, separada dos seus semelhantes, é uma vida incompleta e sem sentido. Nesse aspecto, comer em conjunto, estar junto na cozinha ou à mesa, é um elemento basilar para Epicuro.

17 Como vimos, Aristóteles foge um pouco a essa regra à medida que estuda, de maneira muito breve, a estrutura do nosso conhecimento de mundo pelo paladar e pelo olfato (cf. *De Anima*);

Mesmo em Platão, para quem o mundo sensível era um mundo menor e passível de erro, a sensação do gosto, o paladar, o olfato, ou mesmo o comer, não entram em jogo. Quando se trata das questões relacionadas à comida no mundo antigo, a ética é um campo do conhecimento muito mais importante que a teoria do conhecimento.

Entre os modernos, contudo, o conhecimento, e em especial o sujeito do conhecimento, adquire uma centralidade fundamental. A partir dessa proposição, questões relacionadas à alimentação ganham outros matizes. Compreender o gosto como um juízo estético, ou seja, como o gosto contribui para o conhecimento humano, passa a ser um tema de preocupação entre os filósofos modernos.

Na tradição empirista, por exemplo, a percepção sensorial adquire um papel essencial. Não há conhecimento possível que não passe pelo crivo da experiência. O conhecimento não é apenas um processo racional, produto de uma operação do pensamento. É também um processo que depende das experiências que tomamos ao longo da vida. A ideia de Locke de que somos uma tábula rasa, e de que, à medida que vamos experimentando o mundo, vamos formando um juízo e, portanto, vamos construindo um conhecimento sobre ele, é um exemplo lapidar.

Nesse contexto, podemos afirmar que o gosto se torna um objeto de preocupação que desempenha um papel central na filosofia moderna. Por “gosto”, podemos afirmar também o papel do conhecimento que adquirimos por meio do paladar e do olfato. Comer pode ser também fonte de conhecimento, segundo a tradição moderna.

Para Hume, por exemplo, na esteira da tradição empirista, o gosto é formado pelo hábito. Aprendemos a partir das nossas experiências, mas a repetição das mesmas experiências é que faz com que possamos formar um juízo. O hábito molda o gosto. O paladar e o olfato, ou o juízo do que gostamos ou não de comer, é fruto mais da aquisição de hábitos alimentares constantes que de aptidões ou percepções intrínsecas a nós. Por que gostamos de doce? Por que apreciamos a picância? Porque experimentamos essas percepções ao longo da vida e aprendemos que elas podem ser boas (no caso do doce, para algumas pessoas) ou ruins (no caso da picância, para outras)¹⁸.

18 Essas são algumas passagens em que Hume recorre a exemplos alimentares no *Ensaio sobre o entendimento humano*. O filósofo, em algumas passagens, usa metáforas acerca do nosso conhecimento a partir de nossas práticas alimentares, ou do conjunto de percepções que elas formam. Contudo, ainda que a comida apareça pontualmente na obra, é sempre na categoria de ilustração de uma tese sobre o conhecimento. Ainda que Hume não afirme isso no texto,

Porém, é Kant, na esteira de Hume, que analisa mais detidamente o gosto como um juízo estético. Em seu projeto de crítica, que tem como centro a ideia de conhecimento, podemos dizer de maneira bastante resumida que Kant analisa os processos de conhecimento que adquirimos a partir de três grandes pontos de vista: (1) nossos conhecimentos puros, ou seja, como conhecemos o mundo e o que podemos conhecer dele; (2) nossos conhecimentos práticos, como conhecemos os nossos comportamentos; e, por fim, (3) nossos conhecimentos estéticos, ou como nossas experiências sensoriais formam em nós juízos sobre o mundo.

É na *Crítica da Faculdade de Julgar*, também conhecida como *Terceira Crítica*¹⁹, que Kant se coloca o problema do gosto. Para ele, o gosto é um juízo estético, ou seja, é fonte de conhecimento. Estabelecemos um juízo pelo gosto através das sensações de prazer e desprazer: “agradável é o que nos apraz os sentidos na sensação” (KANT, 2010, p. 80). Os exemplos relacionados à comida são recorrentes para ilustrar o gosto. Ele escreve:

De um prato que realça o gosto mediante temperos e outros ingredientes, diz-se hesitar que é agradável e confessa-se ao mesmo tempo que não é bom; porque ele, na verdade, agrada imediatamente aos sentidos, mas mediatamente, isto é, pela razão que olha para as consequências, ele desagrade. Mesmo no ajuizamento da saúde pode-se ainda notar essa diferença. Ela é imediatamente agradável para todo aquele que possui (pelo menos negativamente, isto é, enquanto afastamento de todas as dores corporais). Mas, para dizer que ela é boa, tem-se que ainda dirigi-la pela razão a fins [...]. (KANT, 2010, p. 53).

Nessa passagem, que destaca diretamente a questão alimentar, Kant nos direciona para o papel que o gosto desempenha em seu projeto teórico: é um juízo

pode-se concluir que a alimentação, para o autor, é uma forma de conhecimento empírico (Cf. *Investigações sobre o entendimento humano e sobre os princípios da moral*).

19 De maneira um tanto resumida, podemos dizer que, na “Crítica da Razão Pura”, Kant investiga o que é o conhecimento e a nossa capacidade de conhecer. Na “Crítica da Razão Prática”, Kant investiga nossos comportamentos e ações a partir do que conhecemos do mundo. Já na “Crítica do Juízo”, ele investiga como que nossas experiências sensoriais (ou também chamadas de juízos estéticos) compõem nosso repertório de conhecimento. Trata-se de um projeto que envolve nosso conhecimento em três grandes pontos: O que podemos conhecer? Como agimos? E como devemos julgar (não na acepção moral, mas daquilo que apreendemos do mundo).

estético, ou seja, uma informação a partir da sensação, que é de caráter subjetivo. Sendo assim, é uma forma de conhecimento válido. Porém, quando o filósofo alemão começa a esmiuçar sobre o gosto, percebemos que ele estabelece vários matizes entre os juízos. O gosto ligado às nossas funções alimentares mais básicas, o paladar e o olfato, são considerados juízos estéticos menores. O juízo estético advém de sentidos mais nobres, como a visão e a audição. O paladar e o olfato são gostos muito ligados às nossas percepções individuais; portanto, para ele, permanecem apenas no nível do agradável e do desagradável. Ou seja, apesar desses sentidos emitirem um juízo de gosto, para Kant, eles não são um juízo estético pleno.

Um juízo estético, para Kant, é universal. O gosto, especialmente esse das sensações mais elementares, são juízos subjetivos. Desse modo, eles variam de pessoa para pessoa, e não podem sustentar nenhuma universalidade estética válida. Daí, por exemplo, Kant partir para uma analítica do belo após a análise dos juízos de gosto. Em outras palavras, o gosto geral é um conhecimento “a posteriori”, ou seja, um conhecimento empírico e limitado à esfera do sujeito. A comida, se entendida nessa perspectiva, será sempre um juízo individual.

Note-se que o belo, para o autor, está vinculado aos sentidos que ele considera mais elevados: o belo está na visão e na audição. Na estética kantiana, uma sinfonia, ou uma obra de arte (especialmente artes plásticas ou escultura), são exemplos do belo. Uma refeição, um prato, um sabor, por melhor que sejam, não estão no nível do belo, mas do agradável. O gosto é individual. O belo é universal. A alimentação, ainda que seja prazerosa e fonte de informações ao sujeito, é um conhecimento primário e incompleto.

Contudo, o que assistimos na Gastronomia é um processo bastante inverso ao que defendia Kant. Na Gastronomia, falamos sempre de um ponto certo da carne, da textura correta de um molho, ou das características que fazem um vinho bom ou não. Se o gosto é um juízo subjetivo, que apenas está indicando o que é agradável ou não, então como seria possível haver uma bebida ou um prato com características melhores ou não? Não poderia existir um “ponto correto”, uma “textura adequada” ou a classificação de bom ou ruim, uma vez que esses juízos são meramente percepções individuais. O que assistimos na culinária e na Gastronomia, porém, é o inverso. Há um conjunto de técnicas e habilidades que podem fazer com que o alimento seja aproveitado em seu máximo, podendo até mesmo ultrapassar a barreira do gosto pessoal. Por exemplo, um bom bolo macio, na textura correta e

na quantidade de açúcar adequada, pode ser reconhecido como melhor que um bolo seco e excessivamente doce, ainda que o sujeito goste mais de açúcar.

Disso podemos até mesmo concluir que há, ao longo da história da filosofia do Ocidente, uma hierarquia que privilegia a razão, o pensamento, a abstração. Os aspectos humanos mais ligados à nossa face corpórea, entre os quais o comer, são entendidos como elementos menores. Nossa natureza mais básica, nossa fisiologia, as funções orgânicas, são, em geral, entendidas como um aspecto humano menor, incompleto ou primitivo. O comer, talvez por ser tanto uma função orgânica, como também uma expressão de cultura, é, muitas vezes pouco explorado pelos filósofos, geralmente mais ocupados com as ditas funções “mais nobres”.

Porém, não deixa de ser curioso que o comer apareça constantemente nas obras filosóficas dos autores ao longo da tradição, desde o *Banquete* até o beber vinho em frente da lareira de Descartes²⁰ e o elogio de Kant ao vinho das Canárias²¹. Seja comendo, seja expressando algumas preferências, seja defendendo suas dietas em específicos, a tradição filosófica no Ocidente, ao que parece, tem uma relação confusa com o tema da alimentação: é recorrente a menção em seus textos, mas não é levada em consideração como um tema suficientemente importante. Essa dualidade nos faz pensar que, uma vez que a comida seja uma questão de segundo plano entre os filósofos do Ocidente, não seria porque é justamente o comer e o beber nosso elo mais próximo com a natureza, o que seria um tema, no mínimo, assustador para a filosofia?

A tradição filosófica no Ocidente nasce de uma reflexão humana, e comer se trata de um aspecto que nos aponta mais diretamente como somos dependentes da natureza, ou o quanto também somos animais como quaisquer outros, não dispondo de nenhum lugar privilegiado na ordem do mundo. Comer é humano, é uma função biológica sem a qual não vivemos. Ao longo da tradição, o quanto a filosofia não afastou de seu objeto a reflexão sobre o corpo e a matéria? A comida pode ser pensada justamente como um elo da corrente que liga nossa natureza à nossa cultura, e tem sido a cultura, e não a natureza, o objeto mais recorrente da tradição filosófica do Ocidente.

20 Na *Primeira Meditação cartesiana*.

21 Um dos exemplos dados pelo autor na *Crítica do Juízo*, que faz referência à alimentação.

4. Questões contemporâneas: a política entra em cena

Se as questões envolvendo filosofia e alimentação entre os antigos e os modernos passavam eminentemente por temas acerca da ética, da teoria, do conhecimento e da estética, em fins do século XX e início do século XXI essas temáticas adquirirão cada vez mais um teor político.

São diversos os fatores que explicam essa guinada, mas podemos destacar que nos últimos 50 anos (ou talvez um pouco mais), a produção de alimentos em escala se tornou central, levando a diversos questionamentos éticos, políticos e sociais. O uso de aditivos e pesticidas, os alimentos geneticamente transformados, a segurança alimentar, a capacidade de produzir alimentos suficientes para uma população global que cresce a cada dia, e o uso intensivo de tecnologias na produção de comida, na indústria alimentícia e até mesmo na produção agrícola, trouxeram inúmeros questionamentos à filosofia. Outro fato essencial, correlacionado a esses fatores citados, é a emergência das questões climáticas.

Nesse último ponto, podemos destacar uma questão que vem tomando cada vez mais dimensão nos últimos anos: as dietas contemporâneas. Essas dietas têm como pano de fundo escolhas éticas que visam proteger o planeta – diminuindo o uso intensivo da terra e dos recursos naturais – e valorizar o comércio justo e a produção local orgânica, bem como a agricultura familiar. Elas colocam no centro alguns questionamentos novos para a filosofia: o direito dos animais, nosso direito de usar os recursos naturais até o esgotamento, e as alternativas tomadas através de mudanças de comportamento, padrões éticos e ações políticas.

O veganismo, o vegetarianismo, o flexitarianismo e o locavorismo são práticas que vêm ganhando as páginas dos jornais a cada dia e que colocam à filosofia uma série de implicações. Tais dietas, considerando suas diferenças, têm em comum a adoção voluntária e consciente de determinadas práticas alimentares com o intuito de diminuir nosso impacto no planeta, além de fortalecer as comunidades locais, de dar ênfase às tradições e culturas alimentares ou à qualquer ação que tenha um reflexo positivo tanto na vida social como na saúde do planeta. Todas essas ações nos trazem respostas éticas aos dilemas contemporâneos relacionados à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos, não do ponto de vista de uma ética subjetiva, tal como a temperança dos Antigos por exemplo, mas sobretudo de uma ética coletiva capaz de abarcar nossa vida e a vida do planeta. São práticas

voluntárias de comportamento ético e práticas políticas que, se levadas às últimas consequências, criticam a ordem social e econômica hegemônica atual e propõem tanto reformas pontuais como também profundas transformações. Abaixo, podemos ver alguns aspectos éticos das diversas dietas atuais:

Dietas	Como elas funcionam?	Quais impactos elas propõem?
Veganismo	Não consumo de quaisquer produtos de origem animal, seja na alimentação, no vestuário ou na cosmética	Propõem reduzir os impactos ambientais através da não produção em escala de carnes, leite e derivados. Defendem direitos para os animais que tenham o mesmo <i>status</i> que os direitos para os seres humanos
Vegetarianismo	Não consumo de produtos de origem animal. Pode ser admitido o consumo de ovos, leite e derivados	Não propõem ações coletivas específicas. Ora a prática vegetariana advém de questões relacionadas à saúde, ora de questões relacionadas à questões religiosas, políticas ou éticas.
Flexitarianismo	Defende a redução gradual do consumo de carne, mas sem a sua exclusão completa, como os veganos ou os vegetarianos	Entendem que esse comportamento alimentar contribui para a redução dos impactos ambientais da produção em massa de carnes, leite, ovos e derivados. Aceitam seu consumo em contextos específicos
Locavorismo	Dieta baseada no consumo de produtos locais, preferencialmente regionais ou tradicionais. Aceitam o consumo de carne, ovos, leite e derivados, mas de pequenos produtores locais e com tratamento mais justo para os animais	Defender o fortalecimento das comunidades locais, do pequeno comércio, das tradições e da alimentação regional. Geralmente tem iniciativas que valorizam a agricultura familiar, a produção de orgânicos e as práticas de comércio justo (<i>fair trade</i>)

Podemos citar alguns desses dilemas contemporâneos: qual o melhor modo de nos alimentarmos? Qual dieta ou quais comportamentos alimentares têm menores impactos no planeta? Devemos considerar a vida dos animais como formas de vida que merecem direitos tais quais os seres humanos? Como garantir uma alimentação justa e boa para todos? Quais são os nossos padrões de consumo alimentar hoje? Podemos alterar a natureza no sentido de garantir uma produção mais elevada? Se sim, quais os impactos dessas alterações?

Para além de nossa dieta e de nossos hábitos de consumo alimentares, há outras questões nas quais a filosofia e a alimentação se articulam. A produção de alimentos tem sido hoje um campo recorrente para pensar questões alimentares que carregam problemas éticos e questões sociais e políticas importantes.

Essas questões perpassam o campo dos direitos e implicam questionar, sobretudo, a organização política, social e econômica da sociedade. São exemplos de temáticas atuais que se colocam à filosofia: a produção em larga escala, com uso de latifúndios e de monoculturas, o uso de defensivos químicos e pesticidas, a contaminação dos alimentos, a perda de biodiversidade, a mecanização do campo e a exclusão dos camponeses do campo para a cidade, a extinção de saberes populares tradicionais ligados a técnicas e práticas alimentares, os alimentos transgênicos, geneticamente modificados, e as alternativas de produção de alimentos em laboratórios²².

Assim, podemos perceber que, atualmente, a filosofia tem muito mais a ver com as questões ligadas à alimentação do que se pode imaginar. Ao contrário dos filósofos antigos, para os quais a ética e a alimentação se tocavam em questões que envolviam o desenvolvimento do indivíduo, as questões contemporâneas estão profundamente imbricadas em questões políticas e sociais profundas das sociedades contemporâneas. Não se trata, como para os antigos, de fazer do ser humano um ser melhor. Trata-se, em um primeiro momento, da sobrevivência da espécie humana no planeta, da capacidade de garantir uma vida plena e boa para a sociedade como um todo²³. Nesse contexto, se entre os antigos a ética e a alimentação se aproximaram, no século XXI essas duas temáticas se aproximam, mas de maneira completamente nova. Hoje as questões éticas sobre a alimentação se voltam para as seguintes perguntas: O que comer? Como comer? O que é mais justo comer? Quais os impactos de comer no mundo?

Outro ponto relevante que toma uma dimensão nova são as questões levantadas pelos modernos em relação ao gosto. Se os antigos colocaram a ética no epicentro, e a alimentação em boa medida esteve envolta a partir dessa perspectiva, os modernos dão destaque para as sensações, o comer. Não menos importante que as temáticas de fundo ético, o comer também é revelador de sensações e percep-

22 Por exemplo, as carnes cultivadas em laboratório.

23 Vale lembrar que a sociedade grega, uma sociedade escravocrata, não estendia direitos e não compreendia os seres humanos como seres iguais. A criação e a extensão de direitos pertencem à política moderna. São fatos inquestionáveis para pensar questões políticas nos dias de hoje.

ções. Compreender os meandros do conhecimento, inclusos os conhecimentos do paladar, do aroma e das texturas, também é tema de reflexão filosófica.

Por fim, a filosofia se caracteriza pela atividade de reflexão sobre o universo humano. Questionar, criticar, inferir e abrir possibilidades para o pensamento que muitas vezes ainda não tinham sido abertas é próprio da natureza da filosofia. Se comer e cozinhar são atividades humanas, tanto do ponto de vista fisiológico, quanto, sobretudo, do ponto de vista cultural, a filosofia pode e deve perpassar esse universo. Se comer, por ser um ato tão corriqueiro e frugal, passou despercebido ou pouco pensado ao longo dos séculos pela filosofia, hoje, esse cenário é diferente. Comer, é sobretudo, compreender as possibilidades de permanecermos neste planeta, de darmos continuidade à vida, e, pensando mais adiante, de imaginarmos quais formas de vida desejamos construir. Charles Fourier, um socialista utópico e libertário do início do século XIX, imaginava uma sociedade sem opressão e miséria, baseada num regime de cooperação e autogestão. O centro dessa sociedade, chamada de falanstério, era uma cozinha farta e abundante em que todos comeriam, e em que os trabalhadores que dominassem a arte da cozinha, serviriam os demais. Segundo Fourier, a comida estava no centro da sociedade. A esse processo de pensar a comida pela centralidade que ela ocupa na vida humana o autor chamou de gastrosofia, ou uma “filosofia da Gastronomia”. Traduzindo em termos mais simples, uma filosofia do comer.

OFICINA TEMÁTICA

É possível trabalhar as questões sobre filosofia e alimentação de diversas maneiras. Apresentamos ao longo do texto algumas propostas de temas: entre os antigos, entre os modernos e algumas temáticas contemporâneas. Sobre os antigos, as sugestões mais pertinentes são aquelas que investigam a ética e a alimentação.

São exemplos de práticas didáticas que relacionam a filosofia e alimentação:

- Investigar *O Banquete*, de Platão, buscando compreender o papel desse jantar na sociedade grega da época. Assim, os estudantes podem perceber o que era entendido como filosofar entre os gregos;
- Como atividades, além da leitura de partes da obra, também pode-se reproduzir um banquete grego com os estudantes;

- Lanches coletivos na área externa da escola simulando um banquete grego, com um debate temático mediado pela professora. A *Carta a Meneceu*, obra listada para o PAS/Unb (1ª Etapa), pode ser debatida. Pode-se debater a função da dieta na ética epicurista;
- Investigar as dietas antigas também é uma proposta. Pode-se colocá-los para pesquisar os princípios da dieta hipocrática, bem como da medicina hipocrática, baseada no equilíbrio dos humores, e relacionar isso com a ética da justa medida de Aristóteles. A atividade pode ser mediada pela leitura de partes da “Ética de Aristóteles” e pela pesquisa sobre o funcionamento do corpo para os antigos, bem como sobre o papel da alimentação;
- Em relação à filosofia moderna, o debate racionalismo X empirismo pode ser estimulado com exemplos da alimentação. Os problemas do conhecimento podem ser trabalhados a partir das leituras dos textos e de dinâmicas que investiguem a natureza do conhecimento, do gosto, e dos juízos de gosto;
- Os debates contemporâneos também são bastante importantes. Debates sobre a produção de alimentos, sobre a indústria alimentícia ou sobre transgênicos podem pautar as atividades em sala;
- O trabalho e a precarização do trabalho no setor da alimentação também podem ser temas de debates, aproveitando-se especialmente dos *reality shows* sobre Gastronomia;
- O debate sobre as dietas e a produção de alimentos é, sem dúvida, uma atividade bastante importante. Atividades como lanches coletivos, respeitando-se os diversos pontos de vista, são estratégias interessantes de atividades didáticas. Lanches 100% veganos, ou lanches em que absolutamente toda a comida é preparada pelos estudantes (e nenhuma forma de comida pronta é admitida), são possibilidades bastante frutíferas.

5. Referências Bibliográficas

- ARISTÓTELES. **De Anima**. São Paulo, Editora 34, 2006.
- CHAUÍ, M. **Introdução à História da Filosofia**. Dos Pré Socráticos a Aristóteles. São Paulo, Cia. das Letras, 2002
- _____. **Introdução à História da Filosofia**. As Escolas Helenísticas. São Paulo: Cia das Letras, 2010
- EPICURO. **Carta sobre a felicidade**. São Paulo. EDUNESPE, 1997
- _____. **Antologia de textos**. Coleção Os Pensadores São Paulo: Abril Cultural, 1973.
- HUME, D. **Investigações sobre o entendimento humano e os princípios da moral**. São Paulo, Ed. UNESP, 2004
- KANT, E. **Crítica do Juízo**. São Paulo, Forense Universitária, 2010.
- KAPLAN, D. **The Philosophy of Food**. University California Press, 2012
- ONFRAY, M. **A Razão Gulosa**. Filosofia do Gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
- ONFRAY, M. **O Ventre dos Filósofos**. Crítica da Razão Dietética. Rio de Janeiro: Rocco, 1990.
- PLATÃO. **A República**. Lisboa, Fundação Calloute Gulbenkian, s/d.
- _____. **O Banquete**. São Paulo. Abril Cultural, 1972.
- REDÓN, J. M. **A Cozinha do Pensamento**. Um convite para compartilhar uma boa mesa com filósofos. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

CAPÍTULO 2

A inserção da indústria brasileira no mercado *halal* global

Sônia Cristina Hamid¹

Shadia Husseini de Araújo²

André Gondim do Rego³



1 Doutora em Antropologia, docente do Instituto Federal de Brasília, *Campus Riacho Fundo*. *E-mail*: sonia.hamid@ifb.edu.br

2 Doutora em Geografia, docente da Universidade de Brasília, *Campus Darcy Ribeiro*. *E-mail*: shadah@unb.br

3 Doutor em Antropologia, docente do Instituto Federal de Brasília, *Campus Gama*. *E-mail*: andre.rego@ifb.edu.br

1. Introdução

Este capítulo explora um tema que não costuma chamar muita atenção em nossa sociedade: a alimentação segundo as regras religiosas do islã – mais especificamente, a produção e o consumo de carne *halal*. A princípio, essa discussão pareceria algo irrelevante para um país majoritariamente cristão, mas logo se verá que não é bem assim. O lugar ocupado pelo Brasil no mercado global relativo a tais produtos é significativo. Por outro lado, o consumo interno e sua divulgação local ainda são inexpressivos. Tal contraste constituiu o ponto de partida do *estranhamento sociológico* que orientou a pesquisa que lhe subsidia. Por sua vez, os dados encontrados permitem *desnaturalizar* tanto essa suposta irrelevância como certas ideias de obediência a regras no mundo muçulmano. Sobre esse último aspecto, porém, faz-se fundamental ressaltar que não se trata aqui de fazer uma reflexão teológica do tema. Longe disso, o que se promove é uma abordagem sócio-histórica e antropológica da questão, buscando compreendê-la à luz de dinâmicas históricas, econômicas, políticas e identitárias que perpassam a atual produção industrial de alimentos *halal* no Brasil, bem como as formas pelas quais muçulmanos locais interpretam (ratificando, adaptando ou contestando) determinados protocolos tendo em vista o seu consumo.

O termo *halal* é de origem árabe e significa lícito ou permitido. Opondo-se ao conceito de *haram* (aquilo que é ilícito ou pecaminoso), designa de forma abrangente ideias, ações e comportamentos que devem ser perseguidos pelos muçulmanos em todas as esferas da vida, haja vista os ensinamentos do *Corão* (livro sagrado dos muçulmanos), da *Sunna* (os comportamentos e os ditos do profeta) e da jurisprudência islâmica.

No caso da alimentação, o consumo lícito implica, por um lado, a evitação de animais e de produtos julgados impuros, entre os quais o porco e o álcool são os mais conhecidos. Por outro, para que os animais considerados permitidos (bovinos, ovinos, caprinos e aves) para consumo se tornem licitamente comestíveis, eles devem passar por um ritual de abate específico que envolve pessoas, utensílios e técnicas exclusivas. Embora haja divergências entre escolas islâmicas, autoridades religiosas e governamentais, bem como entre os consumidores sobre os procedimentos aí envolvidos, alguns pontos comuns se fazem presentes: a garantia de que o animal esteja vivo e em perfeitas condições de saúde no momento do abate; que

seja executado por algum dos chamados povos do livro (judeus, cristãos e muçulmanos); que o abatedor tenha pleno conhecimento do ritual e esteja consciente de sua intenção sacrificial; que a frase “em nome de Deus” seja pronunciada imediatamente antes da degola; e que se utilize uma lâmina afiada de modo a proferir um único golpe que atinja traqueia, esôfago, artéria e veia jugular, causando a morte instantânea do animal e o escoamento de todo o seu sangue (para maiores detalhes, consulte-se RIAZ; CHAUDRY, 2004).

Atualmente, o Brasil disputa a posição de maior exportador de carne bovina e frango *halal* do mundo. Essa exportação é feita para mais de vinte países de população muçulmana⁴ (REDAÇÃO GLOBO RURAL, 2018), o que equivale a quase metade das exportações totais de carne produzidas no país (FAMBRAS HALAL, [ca. 2016]). Contudo, ela atenderia a apenas 20% do mercado *halal* mundial, dado que é constantemente noticiado como um importante atrativo para a sua expansão (REDAÇÃO GLOBO RURAL, 2017). Tal cenário reflete o fato de que o mercado *halal* tem implicado em um enorme fluxo global de *commodities*, bem como fomentado um consumo de massa, constituindo o que Johan Fischer (2011) considera ser um importante *mercado religioso globalizado*. Nessa mesma linha, Lee (*apud* FISCHER, 2011, p. 13) aponta como “as regras e entendimentos sobre como alcançar a salvação tornaram-se importantes *commodities* em um mercado religioso em expansão que transcende as fronteiras nacionais”.

Como foi dito, apesar da importância desse mercado de exportação, o assunto é pouco conhecido e discutido no Brasil. Isso, em parte, se dá porque não há visibilidade desses produtos no mercado interno. Mesmo entre os pesquisadores brasileiros da área de ciências humanas, o interesse a respeito dessa temática tem sido recente, estando as discussões voltadas para o surgimento e para as configurações socioespaciais da produção de *commodities halal* no Brasil (HUSSEINI DEARAÚJO, 2019); para o consumo de alimentos *halal* no contexto brasileiro (HAMID; REGO, 2018; FERRAZ, 2015); e para a (i)migração laboral de muçulmanos que têm trabalhado como abatedores nos frigoríficos brasileiros (LOPEZ, 2019; TEDESCO, 2016; SILVA, 2013). Nesses estudos, contudo, ainda há pouca reflexão sobre a ma-

4 Por “países de população muçulmana”, estamos considerando aqueles que possuem uma maioria ou significativa parcela da população professando essa religião. Isso não quer dizer que sejam países de conformação estatal religiosa, como é o caso, por exemplo, de Arábia Saudita e do Irã.

neira como o mercado de exportação foi constituído, sem a elucidação dos fatores locais e globais que o marcaram.

Entendemos que a alimentação *halal* pode ser vista, como diz Mauss (2003), como um “fenômeno social total”, na medida em que está envolvida em diversos níveis da realidade com instituições variadas – políticas, econômicas, religiosas, morais etc. A compreensão de como esses diversos níveis e fatores se combinam, conformando-a, pode ser elucidada pela descrição histórica do sistema alimentar do qual faz parte (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Esse entendimento está ancorado na ideia de que a alimentação não se configura como simples resposta às necessidades fisiológicas, mas como ato social e cultural que incorpora múltiplas dimensões da realidade, o que exige um olhar interdisciplinar para sua melhor compreensão. Nesse sentido, Poulain (2013) aponta que o estudo da alimentação evoca saberes de diversas disciplinas, como bioquímica, fisiologia, história, geografia, economia, filosofia etc., sendo que cada área foca esse tema a partir de uma perspectiva diferenciada.

Compreender a complexidade do fenômeno alimentar, portanto, exige um olhar para as diversas dimensões da realidade. Por sua vez, isso permite também uma melhor compreensão das próprias dinâmicas das sociedades. Corroborando essa ideia, Maciel e Castro (2013), seguindo Lévi-Strauss, destacam como a comida pode ser pensada como linguagem, uma forma de comunicação, sendo “boa para pensar” a realidade que nos cerca.

Para a apresentação das dimensões que concorreram para a constituição do mercado *halal* brasileiro, o trabalho se baseia em uma pesquisa qualitativa iniciada em 2014 no âmbito do Instituto Federal de Brasília e da Universidade de Brasília⁵. Essa pesquisa envolveu a análise de documentos sobre a produção *halal* no país; exame de *sites* pertencentes às certificadoras de produtos *halal*; entrevistas semiestruturadas com representantes das certificadoras, com vendedores e consumidores

5 O projeto inicial foi desenvolvido no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, *Campus* Gama, sob o título “O mercado de alimentos *halal* no DF”. Esse trabalho foi subsidiado por três projetos de iniciação científica conduzidos entre julho de 2014 e junho de 2015, intitulados “O consumo de carne *halal* em Brasília”; “O mercado de carne *halal* no Distrito Federal”; e “Processos históricos do mercado de carne *halal* no Brasil”. Como desdobramento dessa pesquisa inicial, foi estabelecida posteriormente uma parceria que resultou no Projeto “A inserção da indústria *halal* brasileira no crescente mercado *halal* global e as relações socioespaciais de produção”, coordenado por Shadia Hussein de Araújo, da Universidade de Brasília (UnB), com a colaboração de André Rego e Sônia Hamid, e financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal (FAP/DF).

desses produtos e com trabalhadores que atuam no abate; questionários aplicados a membros da comunidade muçulmana de Brasília; além da observação de estabelecimentos que comercializam esses produtos na capital federal. À exceção das entrevistas realizadas com os representantes das certificadoras, ocorridas no Estado de São Paulo, todas as outras se deram no Distrito Federal.

Para fins didáticos, o texto está dividido em cinco partes: a primeira discute os fatores políticos e econômicos que concorreram para o surgimento e a expansão desse mercado de exportação; a segunda trata dos aspectos étnicos e religiosos que o constituem; a terceira destaca as transformações, as adequações e as questões que a industrialização de alimentos impôs ao ritual de abate *halal*; e a quarta parte explora a configuração do mercado *halal* brasileiro para o consumo interno. Por fim, é feita uma proposição de atividade pedagógica multidisciplinar envolvendo o tema da alimentação.

2. A emergência do mercado *halal* global e o papel do Brasil nesse mercado

Quando o Brasil começou a produzir carne *halal*? A que contexto político local e global isso estava vinculado? Que fatores político-econômicos contribuíram para a expansão desse mercado?

O início da produção *halal* brasileira remete à década de 1970, estando ligada diretamente à exportação. Em âmbito local, tal produção tem como cenário propulsor o início da abertura econômica. Se entre os anos de 1930 a 1970 a economia brasileira foi marcada por uma política protecionista dos produtos produzidos no Brasil, ações estas contrárias às ideias do livre mercado, a partir da década de 1970 houve um processo de liberalização que ganhou expressão na década de 1990, com a abertura econômica e a estabilização monetária (KARAM, 2009).

Esse período da economia brasileira coincide com aquele tratado por Bergeaud-Blackler (2018) como sendo o de surgimento do mercado *halal* global. Para a autora, isso teria ocorrido no final da década de 1970, a partir do encontro entre “os interesses geopolíticos religiosos e a conquista industrial dos mercados do Oriente Médio e do Extremo Oriente” ou, em termos mais gerais, “do sucesso do neo-fundamentalismo muçulmano [...] e do triunfo do neoliberalismo”.

Segundo Bergeaud-Blackler (2016b, p. 105), antes da década de 1980 o comércio entre países ocidentais e países com populações majoritariamente muçulmanas

existia, em geral, sem a especificação da qualidade *halal* do produto. As carnes até então exportadas eram comumente consideradas “compatíveis” com o islã (em geral, porque provenientes de países de maioria cristã, sendo o abate realizado por um dos povos do livro), estando o comércio baseado na confiança.

A mudança dessa lógica teria ocorrido a partir do movimento denominado *Revivalismo Islâmico*, que teria como um de seus marcos a instituição da República Islâmica do Irã, em 1979. Em linhas gerais, o Revivalismo se constituiu como um movimento de reforma política dos países de população muçulmana que, desencantados com os resultados de processos colonizadores de países ocidentais que tomavam modernização e desenvolvimento como sinônimos de ocidentalização, reivindicavam formas de gestão próprias pautadas no islã (ESPOSITO, 1999). Sobre tudo no Irã, houve, a partir de 1979, um movimento de reforma política e moral profunda da sociedade, inclusive no que diz respeito à alimentação da população. De acordo com a pesquisa de Bergeaud-Blackler (2016b, p. 106), o então líder do país – Ayatollah Khomeini – banuiu e destruiu todas as carnes importadas declaradas como não islâmicas, aumentando a importação de carne da Nova Zelândia e da Austrália, países para onde foram mandadas delegações de autoridades religiosas, inspetores e trabalhadores com o intuito de adaptar a linha de produção aos requisitos islâmicos iranianos.

A Arábia Saudita, um dos rivais políticos e religiosos do Irã, também importava carne do Ocidente. Assim, “[a]pós a declaração de Khomeini, os sauditas não quiseram ser vistos como ‘menos *halal*’ do que os iranianos” (BERGEAUD-BLACKLER, 2018b, p. 106). De acordo com a autora, eles então começaram a procurar as comunidades islâmicas dos países exportadores para que supervisionassem a produção de carne destinada à Arábia Saudita, seguindo as ideias do país sobre o conceito *halal* e sobre como traduzi-lo para a produção industrial. Em troca, recursos financeiros foram enviados para fortalecer as associações religiosas. Depois, outros países (por exemplo: Kuwait, Egito e Iraque) seguiram as práticas de enviar delegações para os países exportadores, estabelecendo (e fiscalizando) as regras, as técnicas e os rituais religiosos a serem adotados na produção industrial de carne destinada aos países islâmicos importadores. Essas práticas, como confirmaram os nossos entrevistados, levaram à criação de empresas certificadoras, muitas das quais vinculadas às organizações das comunidades islâmicas nos países exportadores, como no caso brasileiro (veja o próximo item).

Conforme mencionado, o atendimento a essa nova demanda por carnes industrializadas a partir de um abate diferenciado só foi possível no Brasil em virtude da mudança da orientação política e econômica iniciada na década de 1970, marcada pela abertura comercial, pelo enxugamento do Estado, pelo aumento das exportações e pela diversificação do mercado consumidor. Essas mudanças, no entanto, apenas encontraram maior expressão a partir da década de 1990, tanto com a estabilidade econômica e com as políticas de exportação alçadas pelo governo de Fernando Henrique Cardoso (1995-2002) quanto com as propostas de diversificação do mercado inserida pelo governo de Luís Inácio Lula da Silva (2003-2010). Segundo Almeida (2007), os grandes eixos da diplomacia do governo Lula foram o de fortalecer, no âmbito regional, a integração dos países da América do Sul (Mercosul e Unasul) e, no âmbito internacional, privilegiar relações multilaterais com países como Rússia, Índia, China e África do Sul (BRICS), de forma a se opor ao unilateralismo americano e estabelecer uma nova “geografia comercial” no “sentido Sul-Sul”.

Com o intuito de consagrar essa nova “geografia comercial”, o país passou a estabelecer intensas relações econômicas de exportação com os países árabes, alinhando-se, para isso, às elites industriais, financeiras e comerciais de origem árabe-brasileira locais. Já em 2003, o então presidente Lula partiria numa missão diplomática e comercial para a Síria, para o Líbano, para os Emirados Árabes Unidos, para o Egito e para a Líbia, tornando-se o primeiro chefe de Estado brasileiro a visitar o mundo árabe desde o Imperador Dom Pedro II, no final do século XIX. Tal missão resultaria, em maio de 2005, na realização, em Brasília, da Cúpula América do Sul-Países Árabes, com a presença de representantes de doze países sul-americanos e vinte e dois países árabes (HAMID, 2019).

A intensificação das relações com os países do Oriente Médio e do Extremo Oriente, ensejadas pelo Brasil desde então, promoveu o crescimento das exportações de *commodities halal* brasileiras, a despeito das mudanças de governo subsequentes (Rousseff, Temer, Bolsonaro). Nesse cenário político-econômico, os imigrantes árabes e muçulmanos, bem como as associações por eles fundadas no Brasil, foram essenciais para o comércio com os países de populações muçulmanas e, assim, para o acesso ao mercado *halal* pelas indústrias brasileiras.

3. De mascates a parceiros na exportação: trajetórias árabes-muçulmanas no Brasil

No mundo contemporâneo há cerca de 1,8 bilhão de pessoas que se autoidentificam como muçulmanas, perfazendo 24% da população mundial. Além disso, estima-se que, nas próximas décadas, o islã será a religião com maior crescimento no mundo (PEW RESEARCH CENTER, 2017). Ao contrário do que se pensa, apenas 20% do total de muçulmanos vivem nas regiões do Norte da África e do Oriente Médio, sendo a maioria (60%) da região da Ásia-Pacífico.

No Brasil, o Censo de 2010 contabilizou cerca de 35 mil muçulmanos, o que significou um aumento de 29% em relação ao censo anterior, feito em 2000 (CENSO DEMOGRÁFICO 2010). Esse número, no entanto, contrastaria significativamente com aquele apontado por lideranças religiosas locais, para quem os fiéis somariam mais de um milhão (MONTENEGRO, BENLABBAH, 2013), distribuídos em todos os Estados da federação, com predominância em São Paulo e no Paraná. No caso de Brasília, existiriam 972 muçulmanos segundo o mesmo Censo, enquanto a estimativa sugerida por representantes de associações comunitárias e religiosas locais seja de cerca de 3.000.

Essa presença de muçulmanos no Brasil está atrelada, em grande parte, à imigração de árabes (libaneses, sírios e palestinos) iniciada no final do século XIX. De acordo com Pinto (2010, p. 196-197), embora não se negue a existência de muçulmanos antes desse período (como o caso dos mouriscos que vieram da Europa com a colonização do Brasil no século XVI ou dos muçulmanos africanos que foram escravizados no século XVIII), as comunidades muçulmanas que hoje se encontram no Brasil se constituíram dentro do contexto dos grandes processos migratórios. Iniciado no final do século XIX, o fluxo de árabes muçulmanos ganhou expressão a partir da década de 1950, em decorrência das ocupações israelenses de territórios palestinos e do sul do Líbano, da Guerra Civil Libanesa (1975-1990) e da crise econômica dessa região.

Foram alguns desses imigrantes árabes muçulmanos que contribuíram fortemente para a formação da indústria *halal* brasileira, criando acesso ao mercado *halal* global em seu processo de constituição. As atividades econômicas dos imigrantes ganharam visibilidade no cenário nacional, o que propiciou uma imagem mais

positiva para a sua presença como grupo étnico no Brasil. De acordo com Karam (2009), o lugar ocupado pelos árabes na narrativa nacional brasileira variou ao longo do século XX, estando diretamente relacionado à mudança da base econômica do país – de agrícola para industrial. Ao longo do século passado, os árabes teriam se transformados de imigrantes indesejados e “párias” no sistema econômico do país a “parceiros da nação exportadora”. Isso porque, no início do século XX, o perfil dos árabes que migravam não se adequava às demandas de mão de obra da economia brasileira relacionadas sobretudo à agricultura. Ao contrário do imigrante europeu (portugueses, espanhóis e italianos) que vinha ao país com seus núcleos familiares, subsidiado por empresas ou pelo próprio Estado para trabalhar como agricultor, os árabes comumente imigravam sozinhos e se estabeleciam principalmente no comércio ambulante, não tendo a pretensão inicial de aqui permanecer. Por isso, eram representados como “parasitas da nação”, imigrantes que não traziam qualquer vantagem ou benefício para o país (KARAM, 2009). A partir da década de 1930, no entanto, com o processo de industrialização brasileira, e, mais tarde, nas décadas de 1970 e 1990, com a abertura econômica, os árabes foram assumindo uma representação nacional distinta, uma vez que teriam passado a colaborar com a nova base econômica nacional.

Em sua etnografia com a elite empresarial fundadora da Câmara de Comércio Árabe, Karam (2009) mostra que seus representantes iniciaram sua ascensão econômica na década de 1950, estabelecendo relações e vínculos entre as associações das colônias árabes em São Paulo, os grupos sociais e empresariais brasileiros e os diplomatas do mundo árabe. A partir da década de 1970, período em que o país passava pelo mencionado processo de liberalização do mercado, a Câmara teria se colocado como “parceira” do governo brasileiro nas exportações para países árabes e islâmicos, sobretudo do Golfo Árabe, dando assessoria sobre como encaminhar tais parcerias e também certificando os produtos exportados. Tal atividade ganhou mais força a partir da década de 1990, tendo seu ápice durante o governo Lula, momento em que foi selada uma parceria institucional entre a Câmara e o Governo brasileiro no sentido de motivar as elites empresariais locais sobre a importância de exportar para o mundo árabe.

Com o interesse do Brasil no mundo árabe, passou a haver, segundo Karam (2009), um enaltecimento dessa etnia no Brasil, destacando sua importância para a construção do país; a relação histórica entre os árabes e os brasileiros; a poten-

cialidade da “esperteza comercial inata dos árabes” a ser aprendida pelos locais; além da “convivência harmônica” construída historicamente por milhões de árabes com os nacionais. O autor mostra como, no modelo econômico neoliberal, e a partir dos valores multiculturais, os árabes e sua cultura foram reposicionados na narrativa nacionalista brasileira.

A abordagem trazida por Karam, no entanto, não explora a maneira como uma elite muçulmana atuou na esfera pública ao longo de todo esse período, contribuindo para consolidar o acesso a um dos mais importantes mercados de exportação do país: o da carne *halal*. Esse processo teve início com a atuação de imigrantes muçulmanos que, a princípio, se dedicavam apenas ao trabalho religioso comunitário, mas que, a partir da década de 1970, passaram a estabelecer contatos com empresários brasileiros da indústria da carne e com potenciais clientes e autoridades religiosas de países muçulmanos. Representantes das organizações islâmicas e empresas certificadoras relataram nas entrevistas as diversas histórias desses imigrantes. A seguir, seguem três exemplos.

O primeiro exemplo é o de um imigrante libanês que chegou ao Brasil em 1949, iniciando, como a maioria dos árabes, seu trabalho como mascate. Preocupado em reunir os imigrantes muçulmanos, seja para auxiliá-los em suas vindas, seja para manter os valores da cultura e religião, viu a necessidade de criar organizações no Estado de São Paulo que pudessem permitir tal vivência. Na década de 1970, em parceria com embaixadas árabes, criou uma federação das associações islâmicas que buscava consolidar uma “cultura islâmica” no Brasil. Em contatos com empresário brasileiros e árabes, o libanês foi, de acordo com as entrevistas, o primeiro no Brasil que teve a ideia de produzir carne *halal* para exportação. No início de 1975, ele fez contato com delegações religiosas e sanitárias da Arábia Saudita e do Egito, trazendo-as para o Brasil com o intuito de que elas orientassem e apoiassem a introdução da produção *halal* na indústria do país. Mediante essas articulações, em meados de 1975, um importador Saudita teria vindo ao Brasil acompanhar tal processo, tendo, a partir do que viu, feito seu primeiro pedido de 500 toneladas de frango. Na década de 1990, diante do crescente comércio de produtos *halal* brasileiros, bem como do aumento das regulações *halal* pelos países importadores e pelas organizações (internacionais) islâmicas, foi criada uma empresa certificadora vinculada à federação das associações islâmicas. Até hoje, essa mesma empresa é uma das principais certificadoras *halal* no Brasil, trabalhando sobretudo com carne

bovina e produtos industrializados (ver também: BRAZILIAN CHICKEN PRODUCERS AND EXPORTERS ASSOCIATION, 2010).

O segundo exemplo é de um sírio que migrou para o Brasil na década de 1960, momento em que também atuou na fundação de organizações religiosas no Estado de São Paulo, as quais, além de envolverem a comunidade islâmica, tinham como intuito a promoção do islã no Brasil e na América Latina. Na década de 1980, ele visitou, juntamente com líderes religiosos e técnicos sanitários do Kuwait, um frigorífico de frango em Santa Catarina, dando orientações para o início do abate conforme procedimentos *halal*. O imigrante igualmente fundou uma empresa certificadora vinculada à organização islâmica que tinha estabelecido anteriormente. Essa empresa se especializou na certificação de frango *halal*.

Diferentemente dos dois primeiros representantes, que seguiam a vertente sunita do islã, o terceiro exemplo é o de um imigrante xiita do Iraque que fundou, na década de 1980, uma organização islâmica xiita, também na cidade de São Paulo. Iniciando seu trabalho com a divulgação do islã (xiita), sua organização também passou a ter papel importante na certificação de carne *halal* para diversos países de população muçulmana por meio da fundação de uma empresa certificadora. Em comparação com as duas outras, essa empresa é de menor porte e, conforme relato do proprietário, realiza frequentemente trabalhos em parceria com as outras duas.

Todos os representantes dessas organizações, portanto, foram os responsáveis por estabelecer os vínculos entre as delegações dos países de população muçulmana e os empresários dos frigoríficos brasileiros, fornecendo orientações quanto às especificidades do abate *halal* industrial e, atualmente, estabelecendo critérios de controle de toda a linha de produção do produto *halal*. Além de serem responsáveis pela supervisão da produção e da certificação de produtos e unidades frigoríficas, eles também recrutam e empregam trabalhadores muçulmanos, bem como providenciam treinamentos no que diz respeito aos aspectos técnicos e religiosos do abate *halal*. A partir do governo Lula, eles também começaram a viajar com a comitiva presidencial no sentido de divulgar os produtos *halal* brasileiros aos países árabes.

Se a economia neoliberal, conjugada aos valores multiculturais, levou ao reposicionamento de uma elite árabe, incluindo as lideranças muçulmanas como “parceiras da nação exportadora”, é também preciso apontar que ela contribuiu para criar um outro nicho no mercado de trabalho, na maior parte das vezes precarizado, para muçulmanos que se encontram na outra ponta dessa produção: os

abatedores de frango e gado *halal* (ver: SILVA, 2013; TEDESCO, 2016; LOPEZ, 2019; HUSSEINI DE ARAÚJO, 2019).

A partir da expansão das exportações brasileiras de carne *halal* e da exigência de certos países muçulmanos de que ela fosse realizada exclusivamente por muçulmanos (veja no próximo item o porquê disso), abriu-se um mercado de trabalho antes inexistente. A demanda por mão de obra muçulmana destinada ao trabalho nos abatedouros cresceu juntamente com o aumento da exportação de produtos *halal*. Longe de atrair os imigrantes muçulmanos já estabelecidos há mais tempo no país, que seguiram trajetórias relacionadas ao comércio e às profissões liberais, a indústria *halal* e as certificadoras têm mobilizado sistematicamente a vinda de muçulmanos de outros países, em geral marcados pela pobreza e/ou situações de conflitos e guerras, e que historicamente não estabeleceram relações migratórias com o Brasil. São imigrantes de países como Senegal, Gana, Nigéria, Sudão, Somália, Marrocos, Egito, Palestina, Iraque, Paquistão, Afeganistão e Bangladesh.

Parte desses migrantes, que, em geral, são homens que se deslocam sozinhos, encontra-se na condição de solicitantes de refúgio no Brasil. Para muitos deles, o trabalho nos frigoríficos de abate *halal* se apresentou como uma porta de entrada ao mercado formal, como confirmado por entrevistas com trabalhadores e representantes de instituições de migração e direitos humanos no Distrito Federal.

Vários dos nossos entrevistados que trabalham ou trabalharam como abatedores na indústria *halal* relataram que as condições de trabalho e de vida – devido à baixa remuneração (ganham o equivalente ao salário mínimo nacional), à migração interna, aos contratos de curto prazo e à dependência dos empregadores – são muito difíceis. Além disso, a moeda brasileira caiu significativamente ao longo da crise econômica dos últimos anos, fazendo com que as remessas financeiras que mandavam para seus parentes nos países de origem diminuíssem significativamente. Para conseguir enviar uma parcela de seus salários para as suas famílias, vários dos entrevistados tiveram que adotar um estilo de vida extremamente precário.

Outras pesquisas sobre o assunto confirmam a existência desses mesmos problemas e, além disso, apontam para vários outros aspectos negativos, muitos deles estruturais. Tedesco (2016, p. 158) descreve que os abatedores muçulmanos por ele entrevistados relataram que o trabalho nos frigoríficos exige intenso esforço físico, movimentos repetitivos, sujeição a condições insalubres (baixa temperatura, alta umidade e periculosidade), além de vigilância e controle das exigências sani-

tárias. Muitos precisam ainda dividir seus espaços de moradia com vários outros imigrantes. Recém-chegados ao Brasil e com *status* jurídico instável, os entrevistados ainda relataram sofrer preconceitos étnicos, raciais e religiosos por parte da população brasileira.

Com base em um estudo etnográfico realizado com trabalhadores muçulmanos em um frigorífico em Santa Catarina, Lopez (2019) enfatiza que não se pode perder de vista que o sucesso das exportações *halal* brasileiras (e também das organizações religiosas muçulmanas) ocorre a partir da exploração do trabalho dos abatedores muçulmanos, majoritariamente estrangeiros. Como não dominam o português e, conseqüentemente, não conhecem os próprios direitos, são evidentemente ainda mais vulneráveis à exploração.

Na próxima seção, mostraremos como a exigência da figura do abatedor muçulmano faz parte do processo de diferenciação do abate *halal* industrial do abate comum, isso no contexto de endurecimento das interpretações da própria ideia de *halal*.

4. *Halal* e industrialização da alimentação

A partir da década de 1970, o Brasil avançava em suas exportações para os países muçulmanos, sendo instruído por associações e delegações muçulmanas, nacionais e estrangeiras, a estabelecer uma série de mudanças nas plantas dos frigoríficos das principais empresas de abate de frango e gado brasileiras, para que se adequassem às demandas dos países importadores do que seria um abate industrial *halal*. Longe de se apresentar como um consenso, a definição do que seria um abate *halal* industrial se mostrou desde sempre como ponto de disputas entre países muçulmanos, vertentes religiosas, empresas e consumidores.

Para Bergeaud-Blackler (2016a, p. 97), a pergunta que se fez presente no início do processo de industrialização da prática *halal* (e que se coloca até hoje) é “como se industrializa um ritual, especialmente se este ritual não é tão diferente da prática de abate tradicional?”. Para a autora, a degola do animal pelas principais veias e artérias do pescoço e a retirada do sangue, requisitos básicos de um abate tradicional *halal*, já estavam presentes no abate industrial comum. Que especificidades deveriam ser incorporadas para que essa prática fosse considerada *halal*? Na França, a autora mostra como o credenciamento de mesquitas para a concessão de licenças

de abatedouros a muçulmanos foi a forma de o Estado introduzir o aspecto religioso à produção da carne *halal*. As instituições religiosas (mesquitas, associações etc.), e não o Estado, passavam a assumir o importante papel de determinar essa “qualidade” do produto. Além da presença de representantes da religião, o abate feito na direção de Meca, a orientação sobre a necessidade de evocação do nome de Deus e a possibilidade de exclusão da prática de insensibilização do animal antes da degola contribuíram para a criação de um abate industrial específico.

Assim, se até a década de 1990, como aponta Bergeaud-Blackler (2016a, p. 98), o conceito de carne *halal* era amplo, incluindo carnes abatidas industrialmente pelos “povos do livro”, com ou sem insensibilização, a partir desse período tal conceito foi sofrendo variações, restrições e hierarquizações. Discussões sobre quem e como se faz o abate industrial passaram a ser importantes para a definição do produto final como *halal*. Os aspectos mais controversamente discutidos são o abate pelo “povo do livro”, a insensibilização dos animais antes do abate, e o abate automático. Enquanto muitas autoridades religiosas e diversos países importadores continuam a defender que o abate por judeus e cristãos é, em princípio, *halal*, outros argumentam que os povos judeus e cristãos da atualidade não se assemelham àqueles da época do profeta, havendo muitos não praticantes. Assim, o abate deveria ser realizado por muçulmanos. A insensibilização do animal antes do abate é largamente praticada na produção *halal*. Ao mesmo tempo, ela suscitou questões referentes à impossibilidade de garantir que o animal esteja vivo antes da degola, podendo este ser sacrificado por outro que não Deus; ou que tal prática dificulta a drenagem de todo o sangue, tornando-o impróprio ao consumo pelos muçulmanos. Por isso, algumas autoridades religiosas rejeitam a insensibilização. Finalmente, a automação do abate colocaria em xeque a intenção sacrificial do abatedor, levantando novamente dúvidas sobre o sacrifício ser realizado em nome de Deus (para mais detalhes sobre essas discussões, consultar: RIAZ; CHAUDRY, 2004).

Como aponta Hussein de Araújo (2019, p. 220), as diferenças de interpretações e práticas no que toca ao abate *halal* industrial se refletem na ampla variedade de padronizações *halal* (*halal standards*), sejam públicas ou privadas, uma vez que até hoje não surgiu uma padronização *halal* industrial comum e universal. No mercado, as diferentes formas de abate passaram a constituir marcadores hierárquicos de licitude, sendo acionados pelas agências certificadoras ou empresas para marcar maior ou menor valoração comercial dos produtos em um mercado *halal* cada vez

mais competitivo. É como se as carnes abatidas manualmente, por muçulmanos e sem a insensibilização, se apresentassem como mais autenticamente *halal* do que as demais.

Vale dizer que a questão da insensibilização é um ponto-chave não apenas para autoridades religiosas, certificadoras, empresas, países importadores e consumidores muçulmanos; também é tema de debate público acionado pelo Estado dos países produtores de proteína animal e dos movimentos de defesa dos animais. O entendimento desse debate depende de uma compreensão mais ampla da crítica que se desenvolveu diante das transformações promovidas pelo abate industrial.

Conforme explica Perrota (2016, p. 153), já no final do século XIX, ao mesmo tempo em que o abate de animais passava por um processo de mecanização, surgiram em alguns países, como França e Inglaterra, movimentos de defesa dos animais que denunciavam o isolamento físico e moral que ocorria nesse tipo de processo, produzindo uma insensibilidade em relação aos animais, levando-os a serem tratados de forma violenta e cruel. As transformações técnicas dos frigoríficos também foram acompanhadas de uma mudança de vínculo entre humanos e animais, agora orientadas por uma lógica técnico-econômica pautada na produtividade e na assepsia.

Conforme o trabalho desses autores, observamos então um ponto de ruptura entre o que seria a criação de animais e a produção industrial, que marca um passado e um presente. No passado, haveria um sistema de criação em que os animais eram tratados de forma individualizada e como agentes do trabalho. Devido a essa forma de tratamento, era possível a existência de uma vida econômica em comum entre humanos e animais. De acordo com Jocelyne Porcher (2011), as mudanças ocorridas não permitem mais que tratemos da relação entre humanos e animais de produção nesses termos. Agora devemos falar de sistemas industriais. Nesses sistemas, os animais são conduzidos por assalariados e não por criadores, de modo que, a racionalidade técnico-econômica do trabalho se opõe à existência de quaisquer sentimentos. Na produção industrial, há a perda da identidade e da singularidade dos animais, que são tratados em massa. (PERROTA, 2016, p. 152-153)

Esse novo cenário suscitou estudos sobre a dimensão emotiva dos animais e

movimentos em prol de uma regulamentação humanitária de seu abate. Perrota (2016) explica que foi nas primeiras décadas do século XX, na França, que surgiram discussões sobre a necessidade ou não de os animais estarem conscientes no momento da sangria. A proposta da insensibilização do animal, com técnicas rápidas e indolores, como pistola de ar pneumático ou choques elétricos, surge como parte de um movimento de reconhecimento dos animais como sujeitos de emoções que não devem assistir ao processo de degola, seja o seu ou dos outros a serem abatidos.

Vale ponderar que, embora motivado por questões referentes à defesa dos animais, a insensibilização se constituiu como uma prática positiva dentro da lógica produtiva capitalista, na medida em que a inconsciência do animal no momento da degola possibilita maior rapidez e eficiência no abate, além de maior segurança para o abatedor. As lógicas humanitárias e capitalistas, nesse caso, se complementaram, tornando-se referência para a maioria dos países ocidentais produtores de carne, os quais passaram a adotar legislações que exigissem a insensibilização antes do abate, seguindo a perspectiva de um “abate humanitário”.

A ocorrência do abate *halal* sem insensibilização tem gerado, em alguns países da Europa, discussões sobre a crueldade contra os animais feitas por muçulmanos, desencadeando até mesmo movimentos xenofóbicos contra imigrantes que profetizam essa religião. Autores como Kershen (2002) e Bergeaud-Blackler (2004) já apontaram em seus trabalhos a relação entre alimentação e preconceito, mostrando que, como o ato de comer está conectado a processos de identificação religiosa e cultural, ele pode despertar respostas xenofóbicas entre aqueles que se opõem a tais processos, reforçando preconceitos que relacionam determinadas etnias ou religiões ao atraso e à crueldade (SAID, 2001).

Enquanto o abate sem insensibilização é proibido em muitos países, inclusive para exportadores de carne *halal*, no Brasil ele é permitido em caso de exigências religiosas (BRASIL, 2017). Com relação às controvérsias sobre o abate *halal* em geral (incluindo, além da insensibilização, a questão do abate automático, bem como o abate por judeus e cristãos), a indústria brasileira, assim como as certificadoras, têm tomado uma posição pragmática: elas produzem de acordo com as demandas dos países importadores. De acordo com entrevistas com representantes das principais certificadoras de carne e *halal* do país, esses abates têm ocorrido 1) por abatedores muçulmanos, bem como por abatedores cristãos; 2) de modo automático e manual; 3) com e sem o recurso da insensibilização.

Além de mudar as técnicas e as rotinas do abate, a implementação da produção *halal*, no Brasil, fez também com que os frigoríficos adequassem suas plantas às mais exigentes definições do que seria considerado *halal*, ampliando as possibilidades de exportação. Para isso, linhas de produção que permitissem o abate manual foram instaladas, sendo sua direção voltada para Meca. Estruturas foram criadas para evitar que produtos envolvidos nesse abate não se misturassem com aqueles não *halal*, tanto no momento da produção, como em seu armazenamento e transporte. Por último, condições foram pensadas para que os trabalhadores muçulmanos pudessem profetizar sua fé, com arranjos de locais de oração e de alimentação (HUSSEINI DE ARAÚJO, 2019). De acordo com a Câmara de Comércio Árabe Brasileira, atualmente 90% dos frigoríficos do Brasil estariam habilitados para o abate *halal* para exportação (REDAÇÃO GLOBO RURAL, 2017).

Além dos ajustes nas linhas de produção, assim como na França, a presença de muçulmanos supervisores nos espaços dos frigoríficos também se apresentou como elemento fundamental para garantir o processo de licitude da carne. Inicialmente, com as orientações fornecidas pelas delegações enviadas pelos países muçulmanos, líderes religiosos (como *sheiks*) passaram a supervisionar o abate, avaliando se ocorria de acordo com os critérios exigidos pelos países importadores. Com o tempo, além de supervisores, o abate realizado por muçulmanos foi se mostrando cada vez mais requisitado, o que, como mencionado anteriormente, tem fortalecido o movimento migratório de trabalhadores muçulmanos de países que historicamente não tinham o Brasil como local de destino.

No Brasil, não há, como nos países da Europa, um debate público defendendo ou se opondo às especificidades contidas no abate *halal*, como a presença ou ausência de insensibilização, mas a ausência desse debate não significa a inexistência de representações negativas contra os muçulmanos e às suas práticas rituais. Há um temor, como discutiremos a seguir, em visibilizar os produtos como *halal*, o que impacta notoriamente as possibilidades de consumo nacional.

5. O consumo de alimentos *halal* por muçulmanos no Distrito Federal

“É um sofrimento!”. Essa afirmação, feita por um consumidor muçulmano de Brasília ao ser perguntado sobre o acesso às carnes *halal*, é ilustrativa das dificul-

dades encontradas pela maioria dos muçulmanos brasileiros (HAMID; REGO, 2018). Embora o Brasil seja um dos maiores exportadores de carne *halal*, não há, de forma explícita, a oferta desse produto no mercado nacional. Essa ausência foi explicada de diversas formas. De acordo com um dos representantes das principais certificadoras do país, o fato de não termos uma população muçulmana tão expressiva e de essa população se encontrar espalhada pelos vários estados do Brasil faria com que não houvesse demanda significativa que justificasse a preocupação de empresários com esse nicho de mercado.

Uma reportagem apresentada no início de 2016, no entanto, já mostrava a preocupação de empresários com produtos *halal*, os quais não se restringiriam às carnes, mas a produtos variados que seriam produzidos sem a presença de álcool, porco ou qualquer outro componente considerado ilícito para os muçulmanos, tanto alimentos como cosméticos. De acordo com a reportagem, o país produzia naquele ano cerca de 200 alimentos industrializados dentro das características *halal*; contudo, uma busca concomitante feita em um supermercado paulistano encontrou apenas três produtos identificados com o devido selo (SANTOS, 2016). Com isso, representantes das certificadoras anunciavam a necessidade de realizar um trabalho de incentivo de uso do selo junto aos empresários relutantes. A existência de produtos, sua invisibilização e a necessidade de sensibilizar os empresários sobre isso sinalizam o temor de que a visibilização do produto como *halal*, ligado aos preceitos da religião islâmica, suscitaria preconceito entre os brasileiros, tendo reflexos em seu consumo.

Essa invisibilização é também marcante nos dois únicos estabelecimentos encontrados em Brasília que afirmaram comercializar produtos *halal*. O primeiro, um restaurante árabe; o outro, uma lanchonete/açougue, ambos situados na região central do DF. Os proprietários, muçulmanos que migraram a partir da década de 1990, eram os próprios responsáveis por fazer o abate em frigoríficos autorizados. Toda a carne comercializada por eles, portanto, seria *halal*. Contudo, não havia a indicação, em qualquer fachada ou cardápio de seus comércios, da qualidade *halal* do produto. No caso do restaurante, seu proprietário justificava essa ausência à falta de conhecimento dos consumidores brasileiros sobre o que é *halal*, podendo tal informação gerar dúvidas e temores por parte de sua principal clientela – jovens brasileiros que se reuniam no local para fumar narguilé. Já o proprietário da lanchonete afirmou que a venda da carne *halal* se dava por encomenda dos muçul-

manos que o conheciam, e que a publicização poderia suscitar uma demanda que provavelmente não teria como atender, dado que trabalhava sozinho. O temor de afugentar clientes ou de não dar conta da demanda termina criando uma *disponibilidade seletiva* da carne *halal* na capital federal, na medida em que a carne fica restrita às redes de conhecidos dos proprietários. De fato, a maioria dos demais entrevistados ignorava a existência desses estabelecimentos.

Tais dados indicam que, apesar de não haver no Brasil uma discussão pública sobre a ideia de *halal* e suas peculiaridades, como ocorre em países da Europa, há um temor por parte de empresários brasileiros e estrangeiros muçulmanos em dar visibilidade à condição *halal* de seus produtos. Esse temor tem como base, em grande medida, o que Said (2001) chamou de *orientalismo*: conjunto de imagens e discursos produzidos desde o século XVIII pelo Ocidente sobre o Oriente e que teria pouco a ver com a realidade deste último, sendo mais reveladora do próprio mundo político, cultural e intelectual ocidental. As representações que circulam sobre os muçulmanos globalmente não deixam de ser reapropriadas no contexto brasileiro, ora de modo jocoso, ora desencadeando visões xenófobas e violentas em relação aos que profetizam essa religião (PINTO, 2010). A associação do selo *halal* a essas representações estaria contribuindo, portanto, para a invisibilização da oferta desses produtos.

Outro aspecto que pode ser acionado como explicativo para a ausência/visibilização de produtos *halal* no Brasil envolve a ausência no país de uma demanda organizada, por parte da comunidade muçulmana local, de produtos com selo *halal*. Ao entrevistar consumidores muçulmanos na capital federal, percebemos que as gerações de imigrantes que chegaram ao Brasil antes da década de 1990 não deixavam de consumir carnes abatidas de modo comum. No geral, seguiam a orientação de que, em contextos de indisponibilidade de carne *halal*, seria possível seguir o preceito religioso a partir de um procedimento ritual mais sintético, como, por exemplo, anunciar a frase “*bismillah*” (em nome de Deus) no ato de se alimentar, para torná-lo lícito. Para esses imigrantes, tal prática não seria indicativa de maior ou menor religiosidade, mas algo possível dentro do islã, a partir da ideia de adaptação e flexibilidade, conforme as condições socioculturais em que a pessoa está inserida. No que diz respeito ao consumo de porco e de álcool, porém, estes seriam elementos bem menos negociáveis, sendo sua evitação condizente com uma alimentação *halal*. No entanto, a eventual presença de seus derivados

em produtos industrializados não é problematizada ou encarada como algo preocupante por esse grupo.

Tal posicionamento diverge daquele assumido por imigrantes cuja chegada ao Brasil ocorreu a partir da virada do século. Para esse grupo, apenas a carne abatida conforme procedimentos islâmicos é lícita ao consumo e, diante da ausência de sua oferta, elaboram estratégias diversas para garantir a continuidade dessa prática religiosa alimentar, tais como: 1) assunção temporária de uma dieta vegetariana; 2) associação a outros muçulmanos para, em conjunto, comprarem um animal vivo e realizarem seu abate; 3) levantamento e compartilhamento do número do SIF (Serviço de Inspeção Federal) das marcas de frango vendidas nos supermercados – através dele seria possível identificar a planta frigorífica na qual o produto foi processado e, por conseguinte, se ela é reservada para o abate *halal*; e 4) aquisição informal de frango através de abatedores ou supervisores que atuam em frigoríficos que realizam abate *halal*. Tal diligência, na visão dessa geração de imigrantes, provém de (ao mesmo tempo que atesta) sua condição de bons muçulmanos, sendo constitutiva de sua identidade religiosa.

A explicação para as diferenças geracionais acima nos remete novamente às dinâmicas anteriormente anunciadas. A reivindicação da execução de procedimentos específicos de abate ou mesmo do selo *halal* são fenômenos recentes ligados à expansão desse mercado, que, por sua vez, resulta da articulação entre o neoliberalismo econômico e o Revivalismo Islâmico. Em relação ao Revivalismo, vale pontuar que, para além dos movimentos políticos reformistas (ESPOSITO, 1999), ele implicou numa busca da islamização da sociedade, com a criação de um *ethos* ou de uma *sensibilidade religiosa* nas pessoas (MAHMOOD, 2006). Com isso, houve uma maior observância dos princípios religiosos e a efetivação de uma sociabilidade religiosa na esfera pública (ex.: uso do véu, produção e consumo de mídia e literatura islâmica, e atenção quanto à alimentação). Bergeaud-Blacket (2018), como mencionado, aponta como o Irã e a Arábia Saudita passaram a exigir reformulações nos modos de produção de abate *halal* dos países ocidentais. Já Fischer (2011) discute como, em alguns países (na Malásia, por exemplo), a alimentação *halal* foi um dos meios principais para a construção do *ethos* religioso islâmico.

As diferentes posições em relação à alimentação *halal*, assumidas no Brasil, têm que ver com as próprias mudanças havidas com a religiosidade no mundo islâmico. Para as gerações que chegaram mais recentemente, a experiência do *Revivalismo* nos países de origem (nos casos de nossa pesquisa, Líbano, Turquia e Paquistão)

teria promovido não só um discurso mais escolástico, como também interpretações mais universalizadas sobre as práticas alimentares. Por sua vez, os imigrantes já estabelecidos no país, bem como seus descendentes, viveram de modo diverso as transformações que, de distintas formas, incidiram, a partir do Revivalismo Islâmico, sobre sua experiência religiosa. Esse modo diverso de viver as mudanças do islã teria propiciado visões mais flexíveis e pessoais sobre o alimento *halal*, sem que isso fosse vivenciado como falta de religiosidade. O que se percebe é que são, sobretudo, as gerações de recém-chegados que apresentam, de forma mais clara, a demanda por produtos com certificação *halal*, processo que pode, com o tempo, pressionar o mercado para a necessidade de sua oferta local, a despeito do temor referente à sua visibilização, fomentando seu interesse também junto à comunidade já estabelecida.

Um ponto importante de observar é que essa visão diversa sobre a garantia de licitude no consumo de carne entre os grupos de imigrantes muçulmanos destacados (um exigindo o abate conforme o ritual e outro flexibilizando suas condições de realização) não se reproduz dicotomicamente quando a questão é o abate *halal* industrial. Aqui, condições técnicas concernentes à escala e ao modo de produção industrial, bem como as suas condições de trabalho, suscitam avaliações diversificadas sobre a manutenção da licitude ensejada pelo ritual. Entrevistados dos dois grupos, por exemplo, consideram que o processo industrial se mostra incompatível com a ideia de *halal*, uma vez que a produção e o abate em massa não levam em consideração cuidados com o meio ambiente nem com o bem-estar animal ou com a qualidade de vida e de trabalho dos abatedores, questões que seriam fundamentais dentro de uma ética islâmica. Essa posição é compartilhada por movimentos islâmicos existentes na Europa, a exemplo do *GreenHalal*, que preconiza a formação de consumidores/atores responsáveis e envolvidos com uma comida *halal* ética, alinhada aos interesses dos movimentos de alimentação orgânica e de produção sustentável (ISTASSE, 2016).

Já para outro conjunto de muçulmanos entrevistados em Brasília, igualmente pertencentes aos dois grupos geracionais, as preocupações quanto ao abate industrial *halal* giram em torno da possibilidade de reprodução do ritual tradicional nas configurações técnicas da indústria. Para eles, o abate industrial não se mostra necessariamente incompatível com o modelo ritual, desde que seja realizado exclusivamente por muçulmanos e não envolva insensibilização prévia ou, pelo menos,

que o abate não seja realizado de forma automatizada. Aqui a compreensão é de que o islã não surgiu para trazer dificuldades à vida das pessoas e, nesse sentido, ele pressupõe uma adaptação às mudanças pelas quais o mundo passa, entre as quais, as transformações técnicas.

Essa diversidade interpretativa sobre o que é *halal* também remete a outro movimento no cenário político dos países muçulmanos que ocorre desde a década de 1990. Conforme Pinto (2010), a partir desse período houve o enfraquecimento da centralidade do Estado no estabelecimento de quadros normativos religiosos para a esfera pública e a emergência de uma grande pluralidade de construções da tradição islâmica veiculadas por *ulamas* e *shaykhs* que exerciam sua influência para além das fronteiras nacionais, utilizando variadas tecnologias de comunicação, além da produção de referências culturais diversas (como livros, atividades de lazer), todas voltadas para a constituição de sujeitos religiosos muçulmanos. Os consumidores muçulmanos comuns, influenciados por essas diferentes interpretações, não deixam de colocá-las em diálogo com as questões éticas mobilizadas por movimentos atuais, como os que advogam o bem-estar animal, uma alimentação sustentável orgânica ou a defesa dos direitos dos trabalhadores.

OFICINA TEMÁTICA

Um fenômeno multifacetado

Para o entendimento de como se deu a inserção da indústria brasileira no mercado global halal, apontamos como esse processo resulta do avanço do neoliberalismo, do aprimoramento da industrialização, das transformações políticas que ocorreram nos países com população muçulmana, da imigração de árabes para o Brasil e de sua atuação junto às elites empresariais nacionais e estrangeiras, além dos esforços de tradução de uma prática religiosa tradicional para o modelo industrial. Seguindo uma perspectiva socioantropológica, nossa busca pelo *estranhamento* do abate *halal* industrial no Brasil passou por sua contextualização histórica; pelo mapeamento dos atores envolvidos e pela atenção aos vários significados produzidos sobre o que é halal. Sua *desnaturalização*, em grande medida, se deu a partir da apresentação e da discussão de questões que perpassam diversas disciplinas.

Diante disso, sugerimos como atividade pedagógica que uma prática alimentar

religiosa seja escolhida para um exercício de *estranhamento* e *desnaturalização*. Sempre que possível, seria importante o desenvolvimento de um trabalho multidisciplinar para sua melhor compreensão. No caso da alimentação *halal*, por exemplo, as perguntas iniciais seriam as seguintes:

- O que é a alimentação *halal*?
- Quando o Brasil começou a produzir carnes e exportá-las?
- A que contexto histórico, político e econômico está ligado o surgimento e a expansão da produção *halal*?
- Quais são os atores e as organizações responsáveis por esse processo de surgimento e expansão?
- Como o processo de industrialização afetou a questão do abate *halal*? Quais são os dilemas éticos aí envolvidos?

Já o trabalho multidisciplinar se daria da seguinte forma:

- História: professores de história poderiam discutir com os estudantes temas como liberalismo; neoliberalismo; industrialização; exportação; e suas peculiaridades em países como Brasil, além de outros envolvidos na constituição do mercado *halal*;
- Geografia: o tema da globalização econômica e dos movimentos migratórios poderia ser apresentado para a compreensão da constituição do mercado *halal*. Além disso, questões geopolíticas poderiam ser trazidas para compreender as tensões entre Arábia Saudita, Irã e outros países com populações muçulmanas, ou mesmo para compreender as dificuldades de se estabelecer padronizações *halal* universais;
- Sociologia: Uma pesquisa sobre os atores e movimentos sociais envolvidos com a questão *halal* apontaria para sua importância na constituição desse mercado e mostraria como sua atuação se dá a partir dos marcos históricos/políticos e econômicos acima explorados. Além disso, discussões sobre cultura, religião e identidade seriam fundamentais para a compreensão desse fenômeno;
- Filosofia: professores poderiam discutir as dimensões éticas envolvidas na questão da alimentação *halal*, sobretudo a partir de seu processo de industrialização – relação com os animais, com o meio ambiente e com os trabalhadores;

6. Bibliografia

- ALMEIDA, P. R. de. O Brasil como ator regional e global: estratégias de política externa na Nova Ordem Internacional. **Cena Internacional**, v. 9, n. 1. Brasília: Unb/IREL, 2007.
- BERGEAUD-BLACKLER, F. Grands résumés. Le Marché *halal* ou l'invention d'une tradition. **Sociologies**, Paris, Éditions du Seuil, 19 jun. 2018. Disponível em: <https://journals.openedition.org/sociologies/pdf/8230>. Acesso em: 12 abr. 2020.
- _____. Islamizing food: the encounter of market and diasporic dynamics. In: BERGEAUD-BLACKLER, Florence; FISCHER, Johan; LEVER, John. (ed.). **Halal Matters: Islam, politics and markets in global perspective**. London; New York: Routledge, 2016a. p. 91-104.
- _____. The *halal* certification market in Europe and the world: a first panorama. In: BERGEAUD-BLACKLER, Florence; FISCHER, Johan; LEVER, John. (ed.). **Halal Matters: Islam, politics and markets in global perspective**. London; New York: Routledge, 2016b. p. 105-126.
- _____. Nouveaux enjeux autour de l'abattage rituel: une perspective européenne. **Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales**, INRA Editions, 2004, p. 05-33.
- BRASIL (Presidência da República). **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Brasília, 2017. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/D9013.htm. Acesso em: 12 abr. 2020.
- _____. Ministério da Justiça. Comitê Nacional para os Refugiados (CONARE). **Sistema de refúgio brasileiro: desafio e perspectivas**. Brasília, 2016. Disponível em: http://www.acnur.org/fileadmin/scripts/doc.php?file=fileadmin/Documentos/portugues/Estatisticas/Sistema_de_Refugio_brasileiro_-_Refugio_em_numeros_-_05_05_2016. Acesso em: 12 abr. 2020.
- BRAZILIAN CHICKEN PRODUCERS AND EXPORTERS ASSOCIATION (ABEF). Brazil's *Halal* Chicken Industry strengthens its partnership with Muslim Countries. **BRChicken**, São Paulo, Editora Brazilnow, fev. 2010. p. 3e-5e.
- CENSO DEMOGRÁFICO 2010. **Amostra – Religião**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pesquisa/23/22107>. Acesso em: 12 abr. 2020.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Teorias antropológicas sobre a alimentação. In: _____. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. p. 25-38.
- ESPOSITO, J. L. **The Islamic Threat: Myth or Reality?** Oxford: Oxford University Press, 1999.

FAMBRAS HALAL. Mercado *Halal*, **Mercado**, [ca. 2016]. Disponível em: <https://www.fambrashalal.com.br/visao-geral>. Acesso em: 12 abr. 2020.

FERRAZ, T. C. **Halal, haram e o possível**: senso moral e razão prática entre muçulmanos sunitas no Rio de Janeiro. 2015. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2015. Disponível em: <http://ppgantropologia.sites.uff.br/wp-content/uploads/sites/16/2016/07/THA%C3%8DS-CHAVES-FERRAZ.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2020.

FISCHER, J. **The Halal Frontier**: muslim consumers in a globalized market. New York: PalgraveMacmillan, 2011.

HAMID, S. C. **(Des)integrando refugiados**: os processos do reassentamento de palestinos no Brasil. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2019. Disponível em: <https://livros.unb.br/index.php/portal/catalog/view/16/15/66-2>. Acesso em: 12 abr. 2020.

HAMID, S. C.; REGO, A. G. do. Variationsdu licite: laconsommation de viandes *halals* par desmusulmans à Brasília. **Brasil(s)**, vol. 14, 2018. Disponível em: <http://journals.openedition.org/bresils/3318>. Acesso em: 12 abr. 2020.

HUSSEINI DE ARAÚJO, S. Assembling *halal* meat and poultry production in Brazil: agents, practices, power and sites. **Geoforum**, vol. 100, p. 220-228, mar. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2019.01.014>. Acesso em: 12 abr. 2020.

ISTASSE, M. Green *halal*: how does *halal* production face animal suffering? In: BERGEAUD-BLACKLER, Florence; FISCHER, Johan; LEVER, John. (ed.). **Halal Matters**: Islam, politics and markets in global perspective. London; New York: Routledge, 2016b. p. 127-1142.

KARAM, J. **Um outro Arabesco**.Etnicidade sírio-libanesa no Brasil neoliberal. São Paulo: Martins, 2009.

KERSHEN, A. J. Introduction: Food in the migrant experience. In: _____. **Food in the migrant experience**. London; New York: Routledge, 2002. p. 1-16.

LOPEZ, G. A. J. **Trabalho e ritual**: uma etnografia dos imigrantes e refugiados muçulmanos que realizam o abate *halal* nos frigoríficos do oeste catarinense. 2019. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Centro de Educação e Ciências Humanas, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufscar.br/bitstream/handle/ufscar/12082/disserta%C3%A7%C3%A3o%20com%20folha%20de%20assinatura%20.pdf?sequence=5&isAllowed=y>. Acesso em: 12 abr. 2020.

MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. de. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**, v. 8, p. 321-328, 2013. Supl. 1. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/107215/000940620.pdf?sequence=1>. Acesso em: 12 abr. 2020.

MAHMOOD, S. Teoria feminista, agência e sujeito liberatório: algumas reflexões sobre o revivalismo islâmico no Egito. **Etnográfica**, v. 10, n. 1, p. 121-158, 2006. Disponível em: <http://www.scielo.mec.pt/pdf/etn/v10n1/v10n1a07.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2020.

MAUSS, M. As técnicas do corpo. In: _____. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 399-422.

MONTENEGRO, S. M.; BENLABBAH, F. **Muçulmanos no Brasil**: comunidades, instituições, identidades. Rosario: UNR Editora, 2013.

PERROTA, A. P. Abate humanitário e bem-estar animal: a incorporação das contestações em torno da vida e morte de animais que sentem nos frigoríficos industriais. **Revista Antropolítica**, n. 41, Niterói, p. 139-172, 2. sem. 2016. Disponível em: <http://www.revistas.uff.br/index.php/antropolitica/article/view/491/296>. Acesso em: 12 abr. 2020.

PEW RESEARCH CENTER. **The Changing Global Religious Landscape**: Muslims. Washington, DC, dez. 2012. Disponível em: <https://www.pewforum.org/2012/12/18/global-religious-landscape-muslim/>. Acesso em: 12 abr. 2020.

_____. **The Changing Global Religious Landscape**. Washington, DC, abr. 2017. Disponível em: <https://www.pewforum.org/wp-content/uploads/sites/7/2017/04/FULL-REPORT-WITH-APPENDIXES-A-AND-B-APRIL-3.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2020.

PINTO, P. G. H. da R. **Islã**: religião e civilização: uma abordagem antropológica. Aparecida, SP: Editora Santuário, 2010.

POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2. ed. Florianópolis: EdUFSC, 2013.

REDAÇÃO GLOBO RURAL. Brasil deve exportar 60% mais carne *halal* dentro de dois anos. **Notícias**, 12 jan. 2018. Disponível em: <https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Criacao/Boi/noticia/2018/01/brasil-deve-iniciar-exportacao-de-carne-halal-para-indonesia-este-ano.html>. Acesso em: 12 abr. 2020.

_____. Brasil tem 90% dos frigoríficos habilitados para o abate *Halal*. **Notícias**, 27 abr. 2017. Disponível em: <https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Criacao/noticia/2017/04/brasil-tem-90-dos-frigorificos-habilitados-para-o-abate-halal.html>. Acesso em: 12 abr. 2020.

RIAZ, M. N.; CHAUDRY, M. M. **Halal food production**. Boca Raton: CRC Press, 2004.
SAID, E. W. **Orientalismo**: o Oriente como invenção do Ocidente. São Paulo: Cia das Letras, 2001.

SANTOS, A. *O halal está no mercado brasileiro*. **Halal Brasil News**. São Paulo: FAMBRAS, 2016. Disponível em: http://www.fambrashalal.com.br/blog_port/2016/01/29/o-halal-esta-no-mercado-brasileiro/. Acesso em: 12 abr. 2020.

SILVA, A. R. de C. **Imigrantes afro-islâmicos na indústria avícola halal brasileira**. 2013. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-08112013-100320/publico/2013_AllanRodrigoDeCamposSilva.pdf. Acesso em: 12 abr. 2020.

TEDESCO, J. C. “Com a faca no pescoço”: trabalho, mercado e religião. A certificação *halal* e os imigrantes nos frigoríficos de aves no sul do país. **Revista Signos**, Lajeado, v. 37, n. 2, 2016. Disponível em: <http://univates.br/revistas/index.php/signos/article/view/1084>. Acesso em: 12 abr. 2020.

CAPÍTULO 3

Tia Anastácia, Madame Brazier e muitas outras mulheres da cozinha

Quem são essas mulheres com histórias não contadas?

Juliana de Andrade¹



1 Docente de Gastronomia do IFB, *Campus Riacho Fundo*. Coordenadora do projeto *A Cozinha Invisível*, mestre em Psicologia e doutoranda em Psicologia na Universidade Católica de Brasília (UCB), na área de concentração de *Cultura Contemporânea e Relações Humanas*. E-mail: juliana.rocha@ifb.edu.br

Este capítulo é simbolicamente dedicado à Tia Anastácia, personagem dos livros de Monteiro Lobato que, assim como muitas mulheres, também é uma cozinheira. Foi ela quem costurou a boneca Emília, criou Visconde de Sabugosa a partir de um sabugo de milho, cozinhou para São Jorge na Lua e fritou bolinhos de chuva para o temido Minotauro. Ainda assim, continuou invisível no livro de receitas *Dona Benta*, lançado em 1940, atualmente na 77ª edição. Sendo um personagem fictício ou sendo um personagem real, as histórias das mulheres e do seu trabalho nas cozinhas, tanto na cozinha doméstica quanto na cozinha profissional, merecem mais destaque e reconhecimento, sendo esse um dos objetivos deste capítulo.

A atual narrativa da história da Gastronomia mostra que essa é uma história dos homens, na qual as mulheres pouco aparecem ou são representadas de forma reduzida, ausente ou desqualificada. Portanto, um dos objetivos deste capítulo é colaborar para a compressão dos sentidos, da percepção e dos valores atribuídos à mulher nesse campo de trabalho, assim como evidenciar os modos como as relações de gênero atravessam a cozinha profissional. Através dessa análise, busca-se uma maior representatividade das mulheres na construção da Gastronomia.

Para uma mulher, o que significa cozinhar? Integram essa questão os significados atribuídos à atividade de cozinhar, a construção da subjetividade ligada a essa escolha profissional e os processos de construção de categorias sociais envolvidas nas práticas alimentares. Essa mesma pergunta talvez tenha respostas diferentes se o questionamento incluir na discussão se a cozinha seria doméstica ou profissional. Os significados do trabalho na cozinha, assim como suas representações, são amplos e variados, podendo estar ligados tanto à vida privada e familiar quanto às práticas de consumo e de atividade econômica (DEMOZZI, 2012). Assim sendo, é importante que docentes, pesquisadores, instrutores de cozinha e alunos em formação na área de Gastronomia, e ligados à alimentação, compreendam a importância e a necessidade dessa discussão. O rigor e a dedicação que a profissão de cozinheiro exige, somados ao interesse atual pela Gastronomia enquanto campo de atuação profissional, torna esse campo de trabalho um ambiente muito amplo e interessante no âmbito da pesquisa.

A prática de cozinha doméstica é identificada com o gênero feminino, e a prática da cozinha profissional, com o masculino (SCAVONNE, 2008). Apesar de ser considerada de forma generalizada como um trabalho de maioria masculina, não é isso que acontece ao se observar os restaurantes e os locais de trabalho ligados à Gastronomia (COLLAÇO, 2008). A ocupação do espaço profissional da cozinha por

mulheres está na contramão de uma construção social em que a cozinha doméstica era a parte que lhes cabia no universo onde estavam inseridas (DORIA, 2014). O sistema de trabalho na cozinha profissional é por si só repleto de códigos, de uma simbologia própria e de específicas formas de produção e de representatividade (DEMOZZI, 2012). A cozinha é um espaço rico em significados e sentidos.

Um dos fatores da desqualificação da mulher no espaço da Gastronomia está ligado ao trabalho da mulher na cozinha doméstica; trabalho esse que não tem remuneração e que até hoje é uma função que pertence à mulher, ainda que ela trabalhe fora. As formas como as atividades no cotidiano de trabalho são divididas entre homens e mulheres que trabalham em uma cozinha profissional reflete ainda uma permanente tensão, revelando questões delicadas de desigualdade de gênero (COLLAÇO, 2008).

Cora Coralina, dividida entre ser escritora e doceira, afirmava: “Sou mais doceira e cozinheira do que escritora, sendo a culinária/ a mais nobre de todas as artes/ objetiva, concreta, jamais abstrata/ a que está ligada à vida e a saúde humana...”. Para Cora Coralina, a culinária era como uma forma de poesia, uma forma de comunicação: “já que não posso comunicar o sentimento através dos meus versos, comunico-me com a habilidade culinária, nos meus doces. De uma forma ou de outra, sempre proporcionarei uma sensação estética, com prazer àqueles com quem me comunico, embora lhes atinja o estômago e não o coração”. Todos os doces produzidos por Cora Coralina eram preparados na cozinha de sua casa.

A cozinha é um espaço de constante atividade na casa; porém, a cozinha doméstica, ao mesmo tempo, não permite quase nenhum movimento de mudança social. A dona de casa seria, então, a engrenagem que move o processo de produção capitalista, e essa atividade doméstica seria função feminina inferida independentemente da classe ou da raça dessa mulher. Dessa forma os trabalhos domésticos executados por mulheres permitem que os homens trabalhem fora, trocando sua força de trabalho por salários, enquanto o trabalho doméstico não recebe pagamento (DAVIS, 2016).

Para muitas mulheres, a cozinha doméstica foi a posição mais alta que podiam alcançar em uma hierarquia. Para as donas de casa brancas de classe média, por exemplo, a cozinha foi a possibilidade de gerenciar minimamente algum espaço doméstico. A construção social proposta pelo patriarcado vigente delegou o ambiente doméstico, e em especial a cozinha, para as mulheres (PENA; SARAIVA; CARRIERI, 2017). A cozinha doméstica era um dos poucos espaços para as mulheres

compartilharem seus conhecimentos, ainda que esses conhecimentos fossem receitas ou “formas de fazer” e de se constituir a vida doméstica de forma adequada (DORIA, 2014).

As panelleiras são mulheres do Espírito Santo que têm como sua principal fonte de renda o ofício da confecção de Panelas de Barro. Trata-se de uma atividade eminentemente feminina, uma sabedoria repassada por gerações. As panelas são feitas artesanalmente através de uma modelagem manual, quase sempre a céu aberto, com a aplicação de uma tintura de tanino e polidas com sementes. Essas mulheres trazem consigo tradições indígenas, portuguesas e africanas.

Ainda quando essa mulher segue para o mercado de trabalho em busca de outras realizações além da vida doméstica e familiar, a cozinha continua identificada como espaço de sua responsabilidade. A natureza do trabalho doméstico, imposto quase que exclusivamente às mulheres, é invisível e pouco reconhecida. Para grande parte das mulheres, o conhecimento sobre seus trabalhos tradicionais foi desqualificado pela industrialização, com sua nova forma de produção em massa, e pelas mudanças econômicas que tornaram o trabalho feminino diminuído (FEDERICI, 2019).

Modelos universais sobre feminilidade e atividades femininas foram estabelecidos através do papel de dona de casa e mãe, representando uma falsa vocação de todas as mulheres em relação ao trabalho doméstico. Paralelamente a essa construção de papéis, estabelecida como ideologia no século XIX, as mulheres que se mantinham trabalhando fora recebiam menor salário que os homens trabalhadores, além de outras condições precárias nas relações de trabalho (DAVIS, 2016).

A plantação de pimenta-baniwa enquadra-se como sistema agrícola do Rio Negro, ou seja, patrimônio Cultural do Brasil. O povo Baniwa acredita que a pimenta é o diferencial do seu povo; é onde está a força deles. Pelas Regras dos Baniwa, a mulher não pode se casar com homens da mesma comunidade, evitando o envolvimento com parentes. Assim, eles garantem a mistura das espécies das pimentas, pois a noiva, quando se casa, leva consigo as espécies de pimenta de sua comunidade como um patrimônio, resultando na mistura de pimentas e no surgimento de novas variedades, que vão nascendo dessas combinações. As mulheres indígenas do alto Amazonas são as produtoras da pimenta-baniwa. Essa

pimenta, resultado da mistura de várias espécies de pimenta, também é chamada de Jiquitaia, sendo responsável por uma variedade de cores, texturas e sabores.

Essa emancipação e liberação do trabalho doméstico em sua plenitude não é possível nem vivida igualmente por todas as mulheres. Algumas, em função de sua posição social, encontram uma sucessão de fatores que as colocam em situações de vulnerabilidade e como vítimas de constante desigualdade. Além das questões de gênero de que esse capítulo trata, outras questões, como as de raça e classe, podem se sobrepor e contribuir para a ampliação ou para a redução do quadro de desigualdade em uma sociedade. Mulheres escravizadas tiveram outros aspectos da sua existência apagados pelo trabalho compulsório que eram obrigadas a realizar em tempo integral, restando ocasionalmente algum tempo para outras atribuições e atividades (DAVIS, 2016).

A figura da mulher está associada à cozinha doméstica, um espaço geralmente identificado com o cuidado, com a nutrição e com a dedicação materna. Na análise de DaMatta (1986) sobre a sociedade brasileira, pertence ao homem o mundo da rua do trabalho e da política, enquanto para a mulher é delegado o mundo da casa e da família. Podemos afirmar que o trabalho doméstico é um trabalho socialmente ligado a obrigações femininas, não sendo reconhecido como serviço, mas como obrigação social daquele indivíduo. A comida e as mulheres estão ligadas de tal forma que muitos atributos femininos recebem sinônimos ligados ao alimento. A mulher recebe adjetivos como *gostosa*, *azedo*, *doce* ou *amarga*. Muitos desses termos, que podem ter uso pejorativo, são replicados no ambiente profissional quando a trabalhadora é mulher. A temática das interdições alimentares para as mulheres é, inclusive, uma linha de pesquisa e fonte de inúmeros trabalhos na antropologia. As mulheres, em função da menstruação, do parto ou do pós-parto, são consideradas impuras para prepararem alguns alimentos (DA MATTA, 1986). Assim, situações naturais da vida feminina podem ser consideradas negativas, servindo como justificativa para colocar mulheres em uma categoria inferior.

Por meio de suas relações de poder, as questões de gênero perpassam tanto a cozinha profissional quanto a doméstica. Delicadas questões de desigualdade entre gêneros são evidenciadas através de uma observação sobre a posição feminina na cozinha. Existe quase que permanentemente um estado de tensão na divisão das tarefas entre mulheres e homens, assim como níveis de reconhecimento diferenciados sobre a contribuição de cada um (COLLAÇO, 2008). Mulheres vivem

em constante negociação de papéis, em busca da manutenção de sua identidade, havendo diferenciação na exploração da força de trabalho em termos de gênero, raça/etnia e classe social. Uma das contradições existentes na exploração da força de trabalho feminino pode ser evidenciada na ausência de creches para os filhos das famílias interessadas, o que poderia favorecer a equalização das forças de trabalho, incluindo o trabalho doméstico (SAFFIOTI, 2004). A cozinha é um campo onde a desigualdade nas relações de gênero expressa-se cotidianamente.

Por meio de dados acessados sobre o número de ocupações e de perfis profissionais, a chamada cozinha profissional reproduz o desenho da cozinha doméstica, sendo ocupada majoritariamente por mulheres. Os dados apresentados no último Boletim Especial do Observatório Nacional do Mercado de Trabalho, publicado em 2018 no sítio eletrônico do Ministério do Trabalho, tratavam especificamente do panorama sobre a participação feminina no mercado de trabalho no Brasil. Os dados foram organizados de forma a apresentar os indicadores gerais do mercado de trabalho, os indicadores do mercado de trabalho formal e a movimentação no mercado de trabalho formal no período recente.

Por meio desses dados, é possível observar que a participação feminina no mercado de trabalho aumentou entre 2007 e 2016, reduzindo as diferenças de gênero historicamente observadas. Ainda assim, as mulheres em cargo de direção ganham em média 67,6% da remuneração de homens empregados em um mesmo grupo ocupacional. A participação feminina está concentrada em setores como o de serviços, de administração pública e de comércio. O serviço e o comércio empregam quantitativo considerável de profissionais ligados à Gastronomia. Nessas áreas, a distribuição por sexo é bastante equilibrada: nos serviços, 51,1% são homens; e, no comércio, 43,9% são mulheres. Além disso, os setores agropecuário, de extração vegetal, e de caça e pesca também se conectam com profissões ligadas à alimentação e à Gastronomia, mas, nesse caso, a distribuição é maior para o sexo masculino, que tem 83,2% dos empregados homens.

Nos últimos 10 anos, o número de mulheres no mercado de trabalho formal teve um crescimento de 31,9%. Para os homens, esse crescimento foi de 16%. Apesar de ter havido um aumento de 55% no número de mulheres que ocupam cargos de direção, as diferenças salariais permanecem. Em 2016, mulheres em cargo de direção e chefia ganhavam, em média, 67,6% da remuneração dos homens empregados no mesmo grupo ocupacional. A maioria das mulheres, segundo a pesquisa, está concentrada em ocupações relacionadas à educação, à saúde e aos serviços

administrativos. A profissão de Cozinheira Geral aparece na 9ª posição no *ranking* das vinte ocupações que concentram mais mulheres no mercado formal. As outras categorias descritas incluem ocupações relacionadas à educação, à saúde e aos serviços administrativos, como, por exemplo, auxiliar de escritório, assistente administrativo, vendedora de comércio varejista e faxineira.

A cozinha profissional poderia parecer, em princípio, uma extensão óbvia da expressão das qualidades femininas, visto que o ato de cozinhar já estaria identificado à mulher. A Gastronomia, porém, é muito mais do que cozinhar. É uma profissão ligada ao conhecimento de diversas culturas, fazendo-se necessário praticar e reconhecer técnicas, havendo, ainda, condições variadas (adequadas ou não) para a execução dessa atividade profissional. Além disso, é desejável que um cozinheiro profissional possua habilidade para trabalhar em equipe e que consiga se adequar à diversidade de horários e escalas de trabalho dessa profissão. O ambiente e o espaço de trabalho, em uma cozinha profissional, deve ser extremamente organizado, limpo e funcional.

A organização de uma cozinha profissional em sistemas de brigada foi desenvolvida por um reconhecido *chef* francês chamado Auguste Escoffier. Esse *chef* organizou, sistematizou e criou metodologias de serviço na cozinha profissional francesa, que, por sua excelência, foram depois seguidos e replicados pelo mundo. O modelo hierárquico da cozinha profissional francesa veio de inspiração militar, com o *chef* da cozinha ocupando uma função equivalente a de um general. O uniforme clássico da cozinha, conhecido como *dólmã*, é quase uma réplica do uniforme do exército da época. Nesse modelo, as regras da cozinha pedem que se entre sem nenhum adereço e que todos estejam uniformizados. Cada indivíduo possui um espaço de trabalho que é denominado de *praça*. Esses espaços de trabalho podem ser a cozinha fria, a cozinha quente, a área da chapa, a área das saladas, a área das sobremesas, entre outras. Cada profissional fica responsável pela totalidade do serviço de sua *praça*, e todas as *praças* atuam de forma coletiva para a montagem final de um prato. A atividade é fisicamente desgastante, a capacidade de organização individual é de suma importância, e a atenção a toda movimentação e atividade da cozinha é fundamental para que o serviço seja bem executado. O *chef* é o funcionário que rege toda essa cena. As categorias sociais de gêneros e os elementos reunidos por Escoffier – o modelo militar, a exaltação da força física, a organização técnica, a manutenção da ordem e a atenção focada – não são geralmente características atribuídas às mulheres. Historicamente, a Gastronomia nasce de uma classe social rica

e dominante, sendo o papel do *chef* de cozinha sempre representado por homens e geralmente associado a um *status* social elevado (SCAVONE, 2008).

Outra representação da Gastronomia clássica francesa é o Guia Michelin, bastante valorizado no mundo da Gastronomia, principalmente pela ampla divulgação do estabelecimento após a realização do processo de avaliação dos *chefs* e restaurantes estrelados. O rigor da avaliação e a importância econômica para os estabelecimentos que recebem as estrelas do Guia Michelin são também alvo de duras críticas de profissionais da área de Gastronomia, já que existem alguns casos de doenças mentais ligadas ao *stress* gerado pela premiação oferecida e pelo reconhecimento profissional que o prêmio representa. Atualmente, apesar da sua incontestável importância e tradição, alguns *chefs* têm abdicado das estrelas Michelin recebidas para escaparem da pressão que a participação no processo seletivo para a categorização do restaurante impõe. É objetivo do Guia Michelin conferir estrelas àqueles restaurantes que se destacam dos outros por sua qualidade (CHELMINSKI, 2007). Como o Guia abrange vários estilos de restaurantes e existe em vários países, os critérios para avaliação são padronizados, e as visitas aos restaurantes são feitas tantas vezes quantas forem necessárias para a avaliação ser detalhada e precisa. Os fatores analisados e citados mundialmente no Guia Michelin falam da qualidade dos ingredientes, do respeito à sazonalidade na composição de cardápios e da harmonia entre os ingredientes. Quanto aos *chefs*, são observadas e avaliadas as técnicas, as habilidades e o talento na preparação dos pratos, a originalidade na criação de receitas, a clareza e a combinação de sabores no prato finalizado, a relação preço/qualidade e o valor agregado, o curioso critério de personalidade do *chef* na cozinha, e a constância de trabalho (MICHELIN, 2019). Com base nos critérios propostos pelo guia, os restaurantes podem receber de zero a 3 estrelas pela qualidade de seus pratos. No Guia Michelin, homens e mulheres não são divididos na montagem do *ranking* de classificação final. Existem outros concursos/guias para a avaliação de cozinheiros e restaurantes em que homens e mulheres disputam categorias distintas e formam um *ranking* final feminino e outro *ranking* masculino.

Em 1997, época do recebimento das 6 estrelas pelo *chef* Ducasse, foi divulgado pela mídia mundial que ele havia sido a primeira pessoa a realizar aquela conquista tão renomada para o universo da Gastronomia. Posteriormente, o próprio Guia Michelin, através de seu *site* internacional, declarou que aquela informação era equivocada e que Madame Eugenie Brazier, em 1933, havia sido a primeira pessoa a receber seis estrelas na avaliação do Guia Michelin.

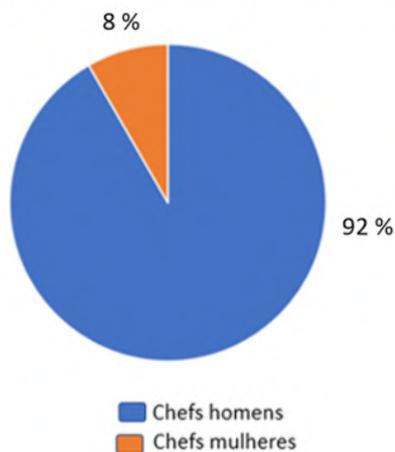
Tabela 1 – Premiação de restaurantes/chefs pelo guia Michelin Brasil

Anos	Restaurante	Chef
2016/2017/2018	Attimo	<i>Chef</i> Francisco Pinheiro
2015/2016/2017/2018	Dalva e Dito	<i>Chef</i> Alex Atala
2015/2016/2017/2018	DOM	<i>Chef</i> Alex Atala
2016/2017/2018	Eleven	<i>Chef</i> Joaquim Koerpe
2015/2016/2017/2018	Epice	<i>Chef</i> Alberto Landgraf
2016/2017/2018	Esquina Mocotó	<i>Chef</i> Rodrigo Oliveira
2015/2016/2017/2018	Fasano	<i>Chef</i> Luca Gozzani
2015/2016/2017/2018	Huto	<i>Chef</i> Adriano de Lima
2015/2016/2017/2018	Jun Sakamoto	<i>Chef</i> Jun Sakamoto
2015/2016/2017/2018	Kan Suke	<i>Chef</i> Keisuke Egashira
2015/2016/2017/2018	Kinoshita	<i>Chef</i> Murakami
2015/2016/2017/2018	Kosushi	<i>Chef</i> George Koshoji
2015/2016/2017/2018	Lasai	<i>Chef</i> Rafael Costa e Silva
2015/2016/2017/2018	Le Pre Catalan	<i>Chef</i> Rolan Villard
2016/2017/2018	Mani	<i>Chef</i> Helena Rizzo e <i>Chef</i> Daniel Redondo
2015/2016/2017/2018	Mee	<i>Chef</i> Kasuo Harada
2015/2016/2017/2018	Olympe	<i>Chef</i> Claude e <i>Chef</i> Thomas Troisgois
2015/2016/2017/2018	Oro	<i>Chef</i> Felipe Bronze
2017/2018	Picchi	<i>Chef</i> Pier Paolo Picchi
2015/2016	Roberta Sudbrack	<i>Chef</i> Roberta Sudbrack
2015/2016/2017/2018	Ryo	<i>Chef</i> Edson Yamashita
2016/2017/2018	Tangará	<i>Chef</i> Jean-Georges Vongerichten

Madame Eugenie Brazier abriu o seu primeiro restaurante, o *La Mère Brazier*, em 1921, aos 26 anos de idade. Entre 1933 e 1968, conquistou seis estrelas Michelin, sendo a primeira pessoa a realizar essa conquista. Apenas 30 anos depois, o feito de conseguir 6 estrelas Michelin foi repetido pelo *chef* francês Alain Ducasse. O único livro (inacabado) de receitas de Eugénie Brazier foi escrito dois anos antes de morrer, em 1977. Finalizado com a ajuda da família, o livro *La Mère Brazier – A Mãe da Cozinha Francesa Moderna* foi impresso apenas em 2009.

Gráfico 01 – Representatividade das Chefs Mulheres premiadas no Guia Michelin Brasil

Presença de chefs mulheres no Guia Michelin



É possível observar que um pequeno percentual de mulheres foi premiado durante os últimos quatro anos em que o *Guia Michelin* esteve no Brasil. Conforme relatado anteriormente neste capítulo, a maior parte da mão de obra trabalhando em cozinhas profissionais é feminina, mas o reconhecimento dessa atividade atinge poucas mulheres atuantes nesse setor. O número de mulheres *chefs* que foram premiadas pelo *Guia Michelin* em outras localidades do mundo também foi baixo (HADDAJI; ALBORS-GARRIGOS; GARCIA-SEGOVIA, 2017), mas apenas os

resultados brasileiros estão apresentados neste capítulo.

Em 2015, Roberta Sudbrack completou 20 anos de carreira e foi eleita a melhor *chef* mulher da América Latina (*Veuve Clicquot Latin America's Best Female Chef 2015*, da revista inglesa *Restaurant*). O restaurante homônimo da *chef*, RS, fechado em 2016, acumulou três estrelas no *Guia Quatro Rodas* e uma no *Guia Michelin*, além de incontáveis prêmios e honrarias recebidos ao longo dessa década. Em 2012 e 2013, figurou entre os 100 melhores restaurantes do mundo (segundo a revista inglesa *Restaurant*). Já em 2014, segundo a publicação britânica *Elite*

Travele, foi o único restaurante brasileiro entre os 50 melhores do mundo (48º colocação). Atualmente, ela é proprietária de 3 novos restaurantes no Rio de Janeiro e representou o Brasil na edição 2020 do *Parabere Forum*, em Instambul.

Assim, a cozinha profissional tem sido afirmada como um trabalho masculino. No imaginário da cozinha profissional, o trabalho é considerado sujo, pesado e quente; por isso não ser considerado adequado para as mulheres. O ofuscamento do trabalho feminino é constatado quando a aptidão física da mulher não é percebida (COLLAÇO, 2008), mas o trabalho nas áreas ligadas à Gastronomia não exige apenas essa aptidão. Na cozinha profissional, observa-se uma tendência de valorização da trajetória masculina e de ofuscamento da trajetória feminina (COLLAÇO, 2008). Tais características têm sido utilizadas para desqualificar o lugar da mulher nessa profissão.

Historicamente, os obstáculos para o trabalho feminino para além do ambiente doméstico se iniciavam dentro da família, que desqualificava o trabalho feminino e privava a mulher de oportunidades laborais na esfera pública. Documentos oficiais do início do século XX e estatísticas coletadas através de anúncios de jornal apresentavam os trabalhos de doceiras, vendedoras de rua, cozinheiras e empregadas domésticas como profissionais de setores de pouca qualificação e baixa remuneração. Tratava-se de um trabalho exercido, em sua maioria, por mulheres negras com pouca formação escolar formal (PRIORE, 2018).

A reconstrução da história dessas mulheres, ou a redefinição desse passado através da consciência de ter existido uma participação feminina, traz para o presente discussões acerca da divisão sexual do trabalho e da ordem patriarcal, que excluiu as mulheres do trabalho assalariado, mantendo-as subordinadas aos homens e desqualificando sua contribuição para os trabalhos de conhecimento ancestral, como cozinhar (FEDERICI, 2018). É importante registrar que a história do feminismo ligada à expansão do trabalho no pós-II Guerra é marcadamente a história das mulheres brancas de classe média. Essa não é a realidade das mulheres negras brasileiras, que não pautam a luta feminista a partir do direito ao trabalho. A maioria das mulheres negras sempre trabalhou, desde o período da escravidão até a modernidade, em função do desequilíbrio econômico e social em que viviam (DAVIS, 2016).

O campo da culinária ilustra bem como o gênero influenciou a avaliação e o reconhecimento do trabalho de cozinhar em dois espaços diferentes, o profissional

e o doméstico. Pesquisas com integrantes da cozinha profissional na Europa e nos EUA, para analisar as razões por trás do baixo número de mulheres *chefs*, confirmam a principal hipótese levantada, que seria a de que as mulheres estão sub-representadas devido à cultura masculina do trabalho de cozinha na indústria da Gastronomia. O local de trabalho da cozinha está construído sobre uma cultura masculina. As mulheres cozinheiras foram associadas à cozinha afetiva, enquanto os homens cozinheiros são elevados ao *status* de criadores, de *chefs* (HADDAJJ; ALBORS, 2018).

Outra pesquisa realizada por Harris (2010) avaliou *chefs* mulheres estadunidenses que responderam sobre a conciliação entre família e carreira e sobre o que era necessário realizar para se manter em crescimento na carreira. Alguns achados importantes através da pesquisa indicaram a necessidade de adiar a maternidade para ser bem-sucedida enquanto *chef* de cozinha, a decisão comum entre as mulheres de deixar o trabalho na cozinha por outra função também no campo da Gastronomia, e a necessidade de adaptar trabalho e família para acumular as duas funções de forma adequada.

Orido (2017) assinala achados de pesquisa sobre um grupo de *chefs* pesquisado no Quênia. Esse grupo relatou passar, durante sua vida profissional, por uma gama de desafios que podem desestimular seu desempenho no trabalho ou sua longevidade no mercado. Atitudes machistas, hábitos ligados ao domínio patriarcal, dificuldade em balancear vida privada e vida profissional e doenças causadas por elevadas cargas de trabalho contribuem para que as *chefs* do Quênia não tenham interesse em permanecer muito tempo no mercado da Gastronomia. Infelizmente, esses são fatos e dados que se repetem pelo mundo, conforme variadas pesquisas na área.

A função de poder do *chef*, os comportamentos valorizados na cozinha profissional, a exposição midiática da profissão e a desconstrução da igual importância da mulher na cozinha transformam a cozinha profissional em um ambiente de trabalho extremamente masculino. As desigualdades de representações e de oportunidades na cozinha profissional, para as mulheres, é uma limitação com base no gênero, e não na qualificação ou na formação profissional da mulher. Essa forma de opressão está presente em metáforas e linguagens utilizadas, além de políticas administrativas que visam à manutenção dessa desigualdade (CASTRO; MAFIA, 2012). As mulheres têm trabalhos ligados à produção de comida tanto quanto os homens. A forma como são entendidas e notadas é o que torna diferente essa percepção. São muitas mulheres trabalhando como merendeiras, vendedoras de

marmitta e doceiras. São muitas as mulheres ligadas a práticas alimentares de patrimônios culturais voltados à alimentação. A criação dos filhos é considerada uma obrigação feminina, por isso a opção de trabalhar com cozinha, mas optando por continuar em casa. Transformar a cozinha doméstica em uma alternativa de renda é uma opção de muitas mulheres.

Janaína Rueda não se considera uma *chef*, mas sim cozinheira. É proprietária do *Bar da Dona Onça*, da *Casa do Porco* e da *Sorveteria do Centro*. Além disso, em agosto de 2016, Janaína assumiu o comando do projeto *Cozinheiros pela Educação*, iniciativa da Secretaria da Educação de São Paulo em parceria com a Sociedade Brasileira de Cardiologia. O objetivo do projeto era reformular o cardápio das merendas das escolas estaduais de SP. Na rede gerenciada pelo governo estadual, são 2.499 escolas com mais de 2,8 milhões de alunos. As merendeiras somam 7.700 profissionais em todo o estado, sendo mais de 60% só na capital do Estado.

Grande parte da sabedoria ancestral relacionada à cozinha pertence às mulheres. Porém, a cozinha doméstica dificilmente é vista como um ponto de partida de profissionalização da mulher. Ainda que quase todo cozinheiro tenha as refeições domésticas, os alimentos e as receitas afetivas como referências para a construção da sua formação profissional e do seu paladar, o que ele apresenta como produto técnico é uma reconstrução dessas informações. A experiência da mulher na cozinha doméstica não é valorizada como fonte de inspiração e aprendizagem técnica exportável ao ambiente profissional (DÓRIA, 2014).

Na cozinha dita profissional, a riqueza do cotidiano de outras cozinhas que geram renda para as mulheres envolvidas – mesmo que em mercado informal – não são reconhecidas. As ditas diferenças entre homens e mulheres não são os únicos problemas da questão da desigualdade de gêneros na cozinha profissional, mas a polarização e a hierarquização dessas diferenças por parte de quem as define tornam-se um fator gerador de desqualificação e sentimento de menos valia para as mulheres (CASTRO; MAFIA, 2012).

A maior parte da população se alimenta diariamente (e, ocasionalmente, nos alimentamos de diferentes formas várias vezes ao dia), e cada refeição preparada possui um significado que muda de acordo com os ingredientes, com a forma como

é preparado e por quem é preparado. Todas essas ações nos levam a refletir sobre o ato de cozinhar e sobre a relação da cozinha com a sociedade em que vivemos, bem como sobre as características e especificidades que existem em um país como o Brasil, por exemplo, que possui uma cultura alimentar riquíssima, que possui um passado com séculos de escravidão e desigualdade, e onde o espaço da cozinha foi e ainda é bastante representativo da nossa identidade nacional.

A experiência de comer é fundadora de uma identidade tanto individual como coletiva. Essa prática está situada dentro de um jogo de distinção e alteridade no qual os homens registram seu pertencimento a uma cultura ou a um grupo, seja pela afirmação de sua especificidade alimentar, seja pela diferença em relação aos outros. As decisões sobre o que comer, quando comer, onde comer e com quem comer definem o ato de comer como um objeto de decisão cotidiana. A comida pode ser ainda uma forma de narrativa social. Ela manifesta a identidade de indivíduos e de grupos, reflete formas de cultura e está ligada à memória singular e à memória social, e também às crenças e às ideologias de uma sociedade (AMON, 2014).

A comida, como forma de linguagem e como uma modalidade de código, expressa e comunica meios de sociabilidade, também nos apresentando distinções socialmente identificáveis no cotidiano (WOORTMANN, 2013). A descrição do sistema repetitivo das tarefas cotidianas, acontecendo no espaço da vida doméstica, que à primeira vista apresenta-se apenas como uma forma mecânica de executar tarefas, na verdade representa uma sequência de ritos, de hábitos e de costumes repetidos (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1997).

Seria, então, a cozinha profissional uma função masculina? Haverá alguma razão de ordem natural ou física para isso? Ou seria reflexo da desigualdade das relações de gênero em que vivemos? É necessário “trabalhar como um homem” para ter sucesso na cozinha profissional, mas o que seria trabalhar como um homem? Por que, historicamente, esse é um espaço profissional ocupado por homens? Ou ainda, como certa lógica masculinizante constituiu esse espaço de trabalho?

Benedita Ricardo de Oliveira, a *Chef* Bené Ricardo, foi uma pioneira da gastronomia profissional no Brasil. De origem humilde, órfã e negra, foi a primeira mulher a se formar aos 38 anos no Curso de Formação Técnica em Cozinha, na Escola de Hotelaria do Senac, que só aceitava homens. Trabalhou em hotéis, foi dona de um importante *Buffet* e trabalhou em vários restaurantes. Mais tarde, veio a se tornar professora de várias Universidades. Bené venceu importantes campeonatos

brasileiros de Gastronomia e por pouco não foi representante do Brasil na edição 2001 do concurso *Bocuse d'Or*, na França.

Em cozinhas profissionais, características consideradas como femininas, tais quais delicadeza, sensibilidade e fragilidade física, são apresentadas de forma que se pareçam impeditivos para trabalhar ou chefiar uma cozinha. Cabe assim ao homem a posição de chefia, pois o sexo masculino possui características sociais construídas e aceitas como sendo rigorosas, fortes e com estabilidade emocional adequada. O reconhecimento das competências, da capacidade e da qualidade do trabalho de uma mulher na cozinha é algo difícil de ser percebido e reforçado. Ainda que a mulher se sinta realizada na escolha da profissão, na consciência da sua capacidade de execução do trabalho, como se dá a construção do reconhecimento sobre esse trabalho? É possível, para a profissional de cozinha brasileira, perceber-se em posição semelhante à de um homem na mesma função? Em função dessa realidade, existem muitas falas e ditados populares ligados à cozinha que tendem a desqualificar ou diminuir a mulher, tais como: “a conversa ainda não chegou na cozinha”, “mulher na janela não cozinha nem mexe panela”. Ou ainda, como forma de elogio para uma mulher que cozinha bem, é comum dizer a frase “já pode casar”, como se a prática da cozinha permitisse a possibilidade de servir ao homem no casamento. É possível observar, nesses exemplos, que a construção do feminino subjogado na cozinha está intimamente ligada à cultura e à história brasileira.

As escravas de ganho eram mulheres submetidas à situação de escravidão e praticavam comércio de frutas, verduras e alimentos nas ruas. As relações escravistas do século XIX no Brasil se caracterizavam pelo sistema de ganho. Não era apenas uma forma de exploração do trabalho, mas também um regime de trabalho tipicamente urbano. As escravas ganhadeiras, como também eram chamadas, eram obrigadas a dar a seus senhores uma quantia previamente estabelecida, a depender de um contrato informal acertado entre as partes. O que excedesse o valor combinado era apropriado pela escrava, que podia acumular para a compra de sua liberdade ou gastar no seu dia a dia. Porém, esse excedente quase nunca existia. Esse tipo de exploração foi a grande marca da transição da escravidão para a alforria dessas escravas, fato que raramente acontecia.

As mulheres brasileiras que viviam no Rio de Janeiro no Século XIX, principalmente as cozinheiras e aquelas que possuíam pensões que forneciam refeições, eram vistas como simples extensão da cozinha doméstica, ainda que produzissem alguma renda através do seu trabalho (KAREH, 2008). Não se pode negar as influências sociais que existem nessa relação entre o feminino e as cozinhas, tanto a doméstica quanto a profissional. São essas construções de discursos que saem do ambiente da cozinha doméstica e que são novamente ditas, replicadas e reconstruídas em uma cozinha profissional. Somos influenciados pelas informações a que somos expostos, e essas informações influenciam as percepções, a construção de pensamentos e o processamento de informações. Em determinado período histórico, a divisão do trabalho em torno da cozinha sofreu uma mudança. A sabedoria ligada à culinária, que anteriormente era transmitida pelas mulheres, representando então uma forma de riqueza e conhecimento, passa a ser vista, após o avanço do capitalismo e o aumento das atividades industriais, como um trabalho de menor importância, ou apenas como uma obrigação social (DÓRIA, 2012).

O simples fato de ser uma mulher, considerada assim pela sua identidade de gênero, não coloca todas as mulheres na mesma situação de igualdade ou opressão. A categoria *mulher* deve ser substituída pela categoria *mulheres*, considerando, assim, suas múltiplas diferenças. A pergunta-chave para a discussão sobre desigualdade seria a busca do motivo de as mulheres serem submetidas ao poder masculino em diferentes sociedades, tendo apenas como variação o grau ou as formas de prática desse poder masculino. (PEDRO, 2005).

O gênero não determina a totalidade daquilo que constitui a pessoa e não é determinante para uma constituição pré-definida. É uma categoria que estabelece interseções com identidades ligadas à raça, à classe e aos contextos históricos (PINTO, 2010). O termo *gênero* pode ser considerado como uma categoria múltipla que incorpora códigos e representações sociais e culturais, e não necessariamente deve ser dividido apenas em masculino e feminino (MIRANDA; ANDRADE; ALMEIDA, 2010).

Cafira Foz, cozinheira autodidata do restaurante Fitó, emprega atualmente em sua cozinha 33 mulheres. Sua cozinha é 100% feminina. Ela declara ser uma estratégia para jogar luz sobre um cenário em que a maioria das mulheres ocupa cargos inferiores e com salários mais baixos que os dos homens; além disso, ela possui a percepção de que as mulheres cozinham para todos.

Pertencendo à categoria “mulher”, o indivíduo já estaria incluído em um esquema social de subordinação, de controle reprodutivo e sexual, de desequilíbrio salarial e de pouco acesso ao poder. Esse sistema de subordinação das mulheres aos homens na nossa sociedade contemporânea é a essência do patriarcado. Através de uma divisão sexual do trabalho, vai se construindo através das relações de desigualdade, um grande controle da força produtiva, principalmente quando essa força de trabalho é feminina e quando essa divisão contribui para o fortalecimento de estereótipos sobre os gêneros (PENA; SARAIVA; CARRIERI, 2017).

As questões de gênero são fundamentais para os estudos e pesquisas centrados no campo das práticas e hábitos culinários e em toda relação com a sociedade e a cultura que elas envolvem, pois o campo da alimentação trata de temáticas como história, estrutura política e sistema econômico de cada sociedade. A forma como a produção, a distribuição e o consumo de alimentos impacta a manutenção do poder e a posição social de homens e mulheres, além do conteúdo simbólico ao qual o alimento está associado, torna o campo da alimentação um campo rico para a discussão de gênero (COUNIHAN, 1998).

A *Chef* de cozinha Teresa Corção criou, em 2007, o Instituto Maniva, que tem a missão de fortalecer a agricultura familiar e promover a alimentação saudável. Atualmente, segue com o chamado Projeto Tapioca, no qual realiza oficinas com alunos de escolas públicas do Rio, reafirmando e reinventando o uso da mandioca nas refeições. Esse projeto a levou a ser indicada à final do prêmio *Basque Culinary World Prize*, voltado para *chefs* que realizam iniciativas transformadoras na sociedade por meio da Gastronomia. Segundo a *Chef* Teresa Corção, a cozinha é um lugar permanente de transformação, não só de ingrediente, mas também de pessoas.

Além disso, ocorre pouca visibilidade para a mulher enquanto sujeito histórico. Apesar de inúmeras mulheres terem sido personagens de destaque e de reconhecida importância em momentos históricos, elas não estão descritas em relatos, que permanecem trazendo apenas nomes masculinos para essa narrativa de documentação do passado. As mulheres aparecem como mães, amantes ou outras personagens que reproduzem os padrões femininos aceitos (PEDRO, 2005). Porém, fatos da história ocidental demonstram que sempre existiram mulheres que lutavam por liberdade e mudança, haja vista o número imenso de mulheres assassinadas

durante o período da inquisição (PINTO, 2009). A caça às bruxas permanece nos dias de hoje, seguindo como instrumento disciplinador das mulheres e ainda bastante associado a atividades ancestrais, como a prática da cozinha e outras visões patriarcais sobre o trabalho, nas quais as mulheres são afastadas de suas atividades comunitárias (FEDERICI, 2019).

Estudos sugerem que mulheres sofrem frequentemente de fome e que passam por situações de miséria em maior número que os homens dentro da mesma sociedade. Essa situação específica está relacionada a questões políticas e socioeconômicas ligadas à submissão da mulher dentro de um sistema desigual de oportunidades e ao fato de, historicamente, as mulheres serem controladas através de um sistema de hierarquias no qual, além de outras formas de controle, existe o controle de acesso à comida. Sabemos que o alimento e suas formas de preparo representam distinção, conexão e possibilidades de inúmeros significados entre os indivíduos. As mulheres ainda são punidas por não servirem bem ou por não cozinharem adequadamente para seus maridos (COUNIHAN, 1998).

Para constituir a cozinha e o comer, reconhecemos, presentes na comida, em alternância de intensidades, características ligadas à etnia, à classe, ao gênero, à exclusão, à distinção e ao reconhecimento. Ao tratar da identidade e das relações sociais, a comida se torna um material relacional que, pela sua flexibilidade e prática cotidiana, nos permite transitar em espaços onde as fronteiras são sutis (COLLAÇO, 2013). Essa reflexão sobre o lugar e a representatividade do feminino nesse espaço de pesquisa (cozinha) amplia nosso entendimento a respeito das construções sociais nas quais homens e mulheres estão envolvidos, o que pode ser observado não apenas no campo da Gastronomia, mas também, de forma mais ampla, em toda a sociedade onde estão inseridos.

Este capítulo buscou estimular questionamentos sobre o ofuscamento do trabalho da mulher nas áreas da Gastronomia e compreender a percepção sobre o trabalho feminino na cozinha profissional e doméstica, além de discutir conceitos importantes como gênero, patriarcado e poder, que precisam estar bem definidos como categorias de análise para uma reflexão ampla e criteriosa. São questionamentos que precisam de espaço para a discussão e para o desenvolvimento de novas percepções e narrativas. Ainda que cozinhe para São Jorge na lua ou faça bolinhos de chuva para o Minotauro, a cozinheira segue sem ter a trajetória profissional devidamente reconhecida. O espaço da cozinha segue sendo um espaço de

resistência para mulheres que nela buscam, além de sua fonte de renda, a identidade e o resgate de sua própria história.

OFICINA TEMÁTICA

Após a leitura do capítulo *Tia Anastácia, Madame Brasier e muitas outras mulheres da cozinha*, desenvolva uma pesquisa resgatando histórias familiares sobre mulheres na cozinha (doméstica e profissional), tendo como fonte de coleta as histórias de vida dos estudantes envolvidos na leitura deste texto. Lembre-se que muitas formas de registros e relatos que envolvem conhecimentos e sabedoria das mulheres não foram registrados de forma acadêmica ou formal. É frequente e bastante comum que a transmissão de conhecimentos femininos seja feito através da oralidade e de atividades práticas. É fundamental ouvir as experiências, vivências e práticas que constroem uma cozinheira no transcorrer da sua existência.

Bibliografia

- AMON, D. **Psicologia Social da Comida**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2014.
- CASTRO, M. R.; MAFFIA, L. N. Gênero na Cozinha Profissional. *In: XXXVI Encontro da Encontro Nacional dos Pós Graduação em Administração*. Rio de Janeiro: ANPAD, 2012
- CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: morar e cozinhar**. Volume 2. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.
- CHELMINSKI, R. **O perfeccionista**. Rio de Janeiro: Record, 2007.
- COLLAÇO, J. Gastronomia: A trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013
- _____. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, jan./jul. 2008.
- COUNIHAN, C. **Food and Gender, identity and power**. London: Routledge, 1998.
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DAVIS, A. **Mulher, raça e classe**. São Paulo: Boitempo Editorial, 2016.
- DEMOZZI, S. Cozinha do Cotidiano e Cozinha Profissional :representações, significados e possibilidades de entrelaçamento. **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

DÓRIA, C. A. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, 39, p. 251-271, 2012

_____. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FEDERICI, S. **Calibã e a bruxa**. Mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Elefante, 2018.

_____. **Mulheres e a caça às bruxas**. São Paulo: Boitempo, 2019.

HADDAJI, M.; ALBORS-CARRIGOS, J.; GARCIA-SEGOVIA, P. Women Chefs' Access Barriers to Michelin Stars: A Case-Study Based Approach. Filadélfia, EUA, **Journal of Culinary Science & Technology**, volume 15, 2017

HARRIS, D. A.; GIUFFRE, P. "The Price You Pay": How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family. **Gender Issues**, 2010, 27. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s12147-010-9086-8>.

KAREH, A. C. Comida Quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro do século XX. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, p. 89-116, jan./jul. 2008.

MIRANDA, H.; ANDRADE, D.; ALMEIDA, A. **Gênero e Psicologia**: um debate em construção no CRP 03. Fazendo Gênero 9, Diásporas, Diversidades, Deslocamentos, 23-26 Agosto.

ORIDO, C. **Challenges faced by female chefs in the Kenyan hospitality industry**: A study through an African oral tradition of storytelling. Tese de mestrado, MIHM Faculdade de cultura e Sociedade. Nova Zelândia, 2017

PEDRO, J. Traduzindo o debate: o uso da categoria gênero na pesquisa histórica. **Revista História**, São Paulo, v. 24, n. 1, p. 77-98, 2005

PENA, F.; SARAIVA, L.; CARRIERI, A. O Patriarcado (ainda) não morreu: relações sociais de sexo na cozinha doméstica. **XX SEMEAD**. UFMG, nov. 2017

PINTO, C. Feminismo, História e Poder. **Revista Sociologia Política**, Curitiba, v. 18, n. 36, p. 15-23, jun.2010

PRIORE, M. D. **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2018.

SAFFIOTI, H. Violência de gênero: lugar da práxis na construção da subjetividade. **Revista do Núcleo de Estudos de Ideologias e Lutas Sociais**, n. 2, 1997.

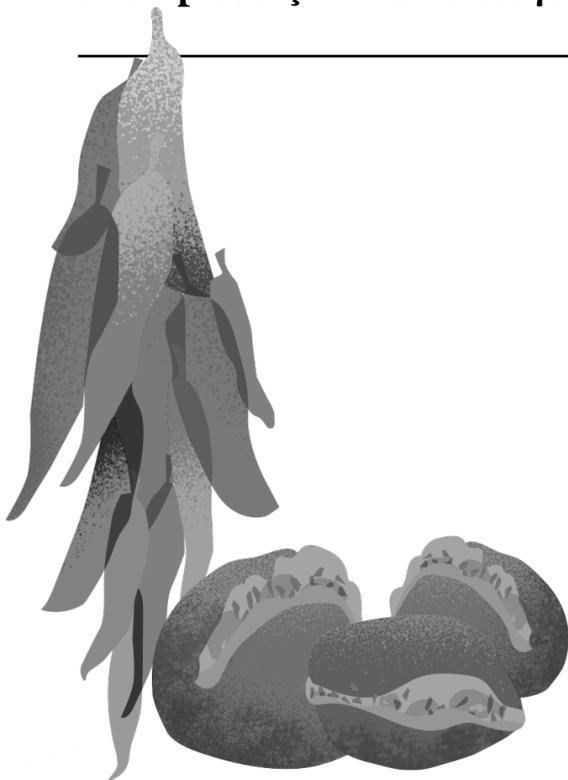
SCAVONE, N. O super chefe e a menina prodígio: as posições ocupadas pelo gênero na gastronomia profissional. **Revista Fazendo Gênero 8**: Corpo, Violência e Poder, Florianópolis, ago. 2008.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Revista Habitus**, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

CAPÍTULO 4

A alimentação e o ensino-aprendizagem de História: da onipresença invisível aos podcasts¹

Thiago de Faria e Silva²



1 Este artigo é resultado de muitas discussões realizadas no âmbito do grupo de pesquisa e nas aulas nos mais diferentes cursos. Nesse sentido, ele carrega indubitavelmente as contribuições dos colegas e dos alunos. Um agradecimento especial às docentes Ana Tereza Portelada Bandeira, Juliana de Andrade, Tatiana Rotolo, Giuliane Pimentel e ao docente Ramon Garbin na realização das oficinas práticas com os alunos.

2 É mestre e doutor em História Social (USP). Desenvolve pesquisas articulando ensino de história, linguagem audiovisual e alimentação. Como docente de História do IFB, *Campus Riacho Fundo*, atua nos cursos de Gastronomia, Cozinha, Hospedagem e Bar e Restaurante (PROEJA). *E-mail*: thiago.faria@ifb.edu.br

1. Uma onipresença invisível nas aulas de História

O tema da alimentação nas aulas de História padece de uma onipresença invisível. Ele está sempre ali, à espera de algo que será o prato principal. Ele aparece quase sempre em uma abordagem dos ciclos econômicos da história do Brasil, amparada nas obras de Caio Prado Júnior e de outros autores clássicos³, algo muito marcante nos livros didáticos até hoje. Por vezes, surge como curiosidade apresentada como complemento ao contexto social e político, ou inserida em uma abordagem antropológica, próxima às obras de Gilberto Freyre⁴ ou de Câmara Cascudo (2011). Estimulada pelo processo de valorização da história da vida privada⁵ e do cotidiano (GIARD, 2013) nas últimas décadas, a alimentação vem ganhando cada vez mais espaço, seja como campo de pesquisa⁶, seja como tema central nas salas de aula, ou até mesmo em questões de exames de acesso ao ensino superior, como o ENEM, ou em projetos inovadores, como a Olimpíada Nacional de História do Brasil (ONHB).

3 Muitos livros clássicos da historiografia brasileira abordam a alimentação em uma perspectiva econômica. A seguir, alguns exemplos de grande repercussão nas aulas e nos livros didáticos de História: PRADO JUNIOR, Caio Prado. *Formação do Brasil Contemporâneo*. São Paulo, Brasiliense [1ª edição: 1942]; FURTADO, Celso. *Formação Econômica do Brasil*. São Paulo: Cia Editora Nacional, 2003; ALENCASTRO, Luiz Felipe. *O Trato dos Viventes*. São Paulo: Cia das Letras, 2000; FERLINI, Vera Lucia Amaral. *A civilização do Açúcar*. São Paulo: Alameda, 2017.

4 Certamente, Freyre é mais lembrado pelas relações entre africanos e portugueses em *Casa Grande & Senzala* do que por seu livro sobre o açúcar, doces e receitas: FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & Senzala*. São Paulo: Global, 2014; FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2012.

5 As coleções *História da Vida Privada* (Org. Georges Duby e Philippe Ariès, 5 volumes) e *História da Vida Privada no Brasil* (Org. Fernando Novais, 4 volumes), mesmo quando não abordam diretamente a alimentação, apresentam contribuições importantes para o estudo das práticas alimentares, em constante articulação com outras práticas e relações sociais no âmbito da vida privada.

6 Citamos alguns grupos de pesquisa dedicados às relações entre História, Cultura e Alimentação, com densa produção sobre a temática: Grupo de Pesquisa da História do Abastecimento e da Alimentação na Amazônia (ALERE); Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA, Dep. História, USP); Patrimônio Alimentar da Lusofonia (DIAITA, Universidade de Coimbra); Observatório Cearense da Cultura Alimentar (Universidade Estadual do Ceará, OCCA); Cultura e História da Alimentação (CHA, IFB, Campus Riacho Fundo); Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR, UERJ).

Entretanto, convido o leitor a se fazer as seguintes perguntas como um exercício de reflexão sobre a sua experiência como professor ou estudante de História. Embora presente nas aulas, a alimentação possuía aroma e gosto? Você já cozinhou ou experimentou algo nas aulas? Você já se perguntou sobre os vários sentidos culturais envolvidos nas diferentes práticas alimentares? Você foi instigado a se perguntar sobre quem não comia ou quais práticas alimentares não foram lembradas? A alimentação já esteve no centro da aula, servida como prato principal? Você já questionou suas próprias práticas alimentares a partir das aulas? Essas aulas lhe possibilitaram outras formas de comer e viver?

Este capítulo é um convite ao leitor para se sentar à mesa e prosseguir na contínua tarefa de colocar a alimentação no centro das aulas de História. Iremos passar do “o que ensinar” nas aulas de história da alimentação para o “como aprender”. Para isso, compartilharemos experiências e inquietações oriundas das práticas desenvolvidas no IFB (*Campus Riacho Fundo*), reverberando essas e outras questões sem pretender tecer qualquer receita milagrosa. O que se ensaia aqui são caminhos a serem abertos a partir do compartilhamento de experiências e desafios nascidos no chão da sala de aula.

Pensaremos em caminhos para refletir sobre a memória histórica (VESENTINI, 1997) da alimentação nas aulas de História, identificando e mapeando caminhos já consolidados de forma hegemônica nos livros, nas aulas, na historiografia e também na memória coletiva (HALBWACHS, 1990). Em seguida, destacaremos possibilidades menos usuais, entendendo-as como práticas em construção capazes de renovar a forma como a alimentação surge nas aulas de História. Dessa maneira, nosso percurso pretende provocar um deslocamento do lugar da alimentação nas aulas de História, deixando de ser “onipresença invisível”, ensaiando a construção futura de novas formas de ensino-aprendizagem e de novas práticas alimentares e de vida.

2. Histórias da alimentação na sala de aula

Todo professor que se colocar como tarefa o trabalho de inserir a história da alimentação como prato principal de sua aula se verá em um dilema. Sem pretender identificar caminhos certos ou errados, melhores ou piores, o que se deseja é vasculhar e mapear esse rico universo. O fundamental é ter consciência dos trajetos, contribuindo para a ampliação da diversidade de possibilidades, instigando o professor ou o estudante a abrirem, por si mesmos, novas trilhas.

Talvez a presença mais comum da alimentação nas aulas de História, em relação ao Brasil, seja por uma *abordagem econômica* marcada pelas atividades produtivas voltadas para o mercado interno e externo, desde a colonização: a economia do açúcar, a pecuária, as drogas do sertão, a mandioca, a alimentação decorrente da interiorização do território pela mineração ou o café. Nesses grandes temas de pesquisa em História ficam em evidência as grandes questões econômicas, desde a exploração colonial, bem como os circuitos comerciais mundiais, do comércio atlântico à crescente mundialização da alimentação a partir dos séculos XV e XVI (CARNEIRO, 2003; FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004). Um exemplo dessa presença da alimentação ligada aos aspectos econômicos pode ser visto no Enem (2019)⁷, ao abordar a relação entre hábitos alimentares e o comércio da mandioca no espaço atlântico:

(ENEM – 2019) O processamento da mandioca era uma atividade já realizada pelos nativos que viviam no Brasil antes da chegada de portugueses e africanos. Entretanto, ao longo do processo de colonização portuguesa, a produção de farinha foi aperfeiçoada e ampliada, tornando-se lugar-comum em todo o território da colônia portuguesa na América. Com a consolidação do comércio atlântico em suas diferentes conexões, a farinha atravessou os mares e chegou aos mercados africanos.

BEZERRA, N. R. **Escravidão, farinha e tráfico atlântico**: um novo olhar sobre as relações entre o Rio de Janeiro e Benguela (1790-1830). Disponível em: www.bn.br. Acesso em: 20 ago. 2014 (adaptado).

Considerando a formação do espaço atlântico, esse produto exemplifica historicamente a

- a. difusão de hábitos alimentares.
- b. disseminação de rituais festivos.
- c. ampliação dos saberes autóctones.
- d. apropriação de costumes guerreiros.
- e. diversificação de oferendas religiosas.

Nessa questão, a resposta correta (item a) requer que o aluno relacione a formação do espaço atlântico à difusão de novos hábitos alimentares, provocando, de um lado, a reflexão sobre a historicidade das práticas alimentares e, de outro,

7 Prova e gabarito do ENEM (2019). Disponível em: <http://portal.inep.gov.br/provas-e-gabaritos>. Acesso: 1º mar. 2020.

o reconhecimento do espaço atlântico e dos interesses econômicos em jogo como fatores de forte impacto na transformação das práticas e culturas alimentares na África. Desse modo, a questão é um bom exemplo de uma abordagem econômica na qual a reflexão sobre a historicidade das práticas alimentares não deixa de ser um elemento decisivo.

A importância do aspecto econômico não necessariamente ofusca outras dimensões. Um outro bom exemplo de um aprofundamento em uma atividade econômica, sem perder outras dimensões sociais, políticas e de gênero, pode ser visto no livro *História do Café*, de Ana Luiza Martins (2008). Nele, o professor ou o aluno de História irá encontrar os aspectos econômicos da história do café conjugados com outros temas importantes, em uma abordagem sintética e abrangente sobre essa bebida tão importante na história do Brasil e do mundo. Livros como *História da Alimentação* (FLANDRIN; MONTANARI, 1998) e *Comida e Sociedade* (CARNEIRO, 2003), uma vez mediados pelo professor, podem também inserir a alimentação no centro da aula de história, sem desconsiderar aspectos econômicos fundamentais. A partir do capítulo “A nutrição e a fome”, do livro *Comida e Sociedade*, realizamos uma leitura minuciosa e uma intensa discussão sobre a questão da fome com alunos do 2º ano dos cursos de Cozinha e Hospedagem integrados ao Ensino Médio, reunindo docentes de várias disciplinas (Português, Biologia, Química, Matemática e Filosofia).

Também muito frequente é a *abordagem centrada na história política*. A alimentação com frequência caminha junto com os grandes marcos da história política do Brasil (Colonização, Império e República) ou com o quadripartismo histórico (História Antiga, Idade Média, História Moderna e História Contemporânea), para recuperarmos a clássica definição de Jean Chesneau (1995). Nesses casos, como ocorre no livro *A Gastronomia do Brasil e no Mundo* (CHAVES; FREIXA, 2008), ainda que o foco seja a alimentação em cada período, a diferenciação se faz por um critério alheio às dinâmicas próprias das práticas alimentares.

Nessa direção, mas em uma linha evolutiva menos rígida, o livro *a História do Mundo em 6 copos* (STANDAGE, 2005) faz um percurso interessante ao propor uma história por meio de seis bebidas (cerveja, vinho, destilados, chá, café e Coca-Cola). Em sua introdução, ele cita Karl Popper para justificar a sua escolha: “A história da humanidade não existe: há apenas muitas histórias sobre todos os aspectos da vida dos homens” (apud STANDAGE, 2005, p. 9). Desse modo, ainda que marcada por uma certa dose de eurocentrismo, abre-se espaço para uma história geral inu-

sitada, sob o eixo das bebidas: “Cada uma delas tornou-se popular quando atendeu a uma necessidade específica ou se alinhou com alguma tendência histórica” (STANDAGE, 2005, p. 10).

Na disciplina de História do Curso Técnico em Restaurante e Bar do IFB, *Campus Riacho Fundo*, na modalidade PROEJA, a obra é adotada como livro didático, sendo muito útil ao ensino de História na Educação de Jovens e Adultos (EJA), pois alia um texto envolvente a uma abordagem inovadora da História diretamente relacionada ao eixo do curso, sendo de fácil diálogo e integração com as demais disciplinas. Dessa forma, a aula de História prepara o estudante para o mundo do trabalho em uma perspectiva reflexiva, não tecnicista. O papel da disciplina de História no contexto da educação profissional é instigar o estudante a refletir criticamente sobre a historicidade das bebidas com as quais irá lidar ou com as quais já lida no seu cotidiano de trabalho ou na sua vida pessoal. Desde a criação do curso em 2017, temos recebido várias avaliações positivas sobre a vinculação da disciplina de História à vida prática dos alunos e às suas perspectivas profissionais. Nos projetos integradores, eles têm utilizado a discussão feita em História para subsidiar propostas práticas, envolvendo a criação de cardápios, pesquisas e projetos sobre café, chá e outras bebidas.

Também vinculado à abordagem política, mas com um viés renovador em relação à alimentação, pode-se destacar a coleção *Histórias da gente brasileira*, de Mary Del Priore, com 4 volumes: *Colônia* (PRIORE, 2016), *Império* (PRIORE, 2016) e *República* em duas partes: *Memórias: 1889-1950* (PRIORE, 2017) e *Testemunhos: 1951-2000* (PRIORE, 2019). A coleção dedica sempre um ou mais capítulos voltados para as transformações das práticas alimentares, desde a vida material até os hábitos alimentares propriamente ditos, como nos capítulos sobre a alimentação dos povos africanos escravizados (no volume 1), ou na instigante análise das radicais transformações da industrialização nas cozinhas e na alimentação na segunda metade do século XX (no volume 4).

Outra prática comum é a *regionalização da história da alimentação no Brasil*, constituindo uma história a partir da classificação das macrorregiões criadas pelo IBGE na década de 1970 e atualizada em 1988, com a criação do Tocantins. Ao adentrar por esse caminho, é importante se atentar para a historicidade da própria classificação das regiões. Quando se fala em uma história do Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul, estamos lidando com um recorte geográfico historicamen-

te recente, nem sempre alinhado às dinâmicas próprias das práticas alimentares. Esse caminho está sujeito ao reforço de tipicidades, imprecisões e generalizações excessivas, como criticou Carlos Alberto Dória em *Formação da Culinária Brasileira* (DÓRIA, 2014).

Caminho muito utilizado pelo turismo em suas construções de sentido e materiais de divulgação, ele também aparece em livros da área, como *A Gastronomia do Brasil e no Mundo* (CHAVES; FREIXA, 2008). Em vez de condená-lo *a priori*, esse caminho pode ser muito interessante na aula de história como reflexão sobre as construções de memória coletiva (HALBWACHS, 1990), servindo como material de pesquisa e crítica ao nos permitir uma análise sobre os sentidos construídos por esses estereótipos, sem, no entanto, tomá-los como verdades. É muito oportuno também pensar essas construções de sentido como *lugares de memória*, como analisou Pierre Nora (1993), isto é, como práticas ativas de construção de sentido sobre o passado, compondo um arco de questões desde a cultura e a política, até o turismo e as estratégias de negócio do setor de Gastronomia. As análises de Durval Muniz em *A invenção do Nordeste* (ALBUQUERQUE JR, 2009), mais centradas nos sentidos construídos pela literatura e pelo cinema, se levadas a essa discussão sobre as histórias da alimentação no Brasil, podem contribuir também para uma reflexão profunda sobre o que está em jogo nos recortes espaciais e temporais mais frequentemente usados no universo da Gastronomia. Ele afirma: “O Nordeste, assim como o Brasil, não são recortes naturais, políticos ou econômicos apenas, mas, principalmente, construções imagético-discursivas, constelações de sentidos” (ALBUQUERQUE JR., 2009, p. 143). Assim, pode-se fazer nas aulas de história um exercício de pesquisa, mapeamento e análise dos limites desses estereótipos construídos por diversos materiais turísticos e gastronômicos dedicados a construir comidas típicas e tradições de uma determinada região. Ao invés de definir ao estudante qual seria a classificação mais ou menos adequada, a tarefa do ensino-aprendizagem de História é fazê-lo pensar criticamente sobre toda e qualquer forma de construção de sentido sobre o tempo, apropriando-se desse exercício e incorporando-o em sua própria trajetória profissional e de vida (RÜSEN, 2011, 2010).

Ao propor outros caminhos para a história da culinária brasileira, Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos (2018) buscaram a análise de regiões históricas e culturais marcadas por práticas alimentares comuns, tal como a cultura caipira da Paulistânia, o que abrange uma grande área dos atuais estados de São Paulo, Minas

Gerais e Goiás. Seguindo as trilhas deixadas pelas pesquisas de Antonio Candido, em *Parceiros do Rio Bonito* (CANDIDO, 2010), que já tratavam da alimentação caipira, a obra de Dória e Bastos reverberou essas discussões para um público mais amplo, ao compartilhar receitas e discutir a imprecisa associação existente entre a cozinha mineira e a caipira. A obra apresentou, ainda, uma possibilidade de tratar a história da alimentação no Brasil indo além da tríade (indígenas, europeus e africanos) e da ideia de miscigenação, aspectos tão presentes em autores clássicos, como Câmara Cascudo e Gilberto Freyre.

É importante lembrar que Darcy Ribeiro (1995), em *O Povo Brasileiro*, também já abria caminhos importantes para pensar outras culturas, como a caipira e a sertaneja. Nessa mesma direção, no campo da Gastronomia, Ana Rita Suassuna fornece saberes valiosos com a sua grande erudição sobre a cultura sertaneja, reunindo receitas e práticas alimentares no livro *Gastronomia sertaneja* (SUASSUNA, 2010).

Um outro caminho, cada vez mais frequente, é pensar a história da alimentação a partir dos *biomas*, sobretudo em relação ao Cerrado e à Amazônia. Nesse caminho, o crivo diferenciador é o conceito de bioma, o que possui inegável impacto sobre as práticas alimentares, como defende o biólogo Marcelo Kuhlmann, no livro *Frutos do Cerrado: 100 espécies atrativas para Homo Sapiens* (2020): “A ideia de elaborar esse material didático surgiu do interesse despertado em pessoas ligadas à área da alimentação pelos meus livros” (KUHLMANN, 2020, p. 6).

Apesar de seus frutíferos ganhos, é importante não perder de vista o risco de uma generalização excessiva dos biomas ofuscar as especificidades e as diferenciações das práticas alimentares dos diferentes grupos sociais no interior do bioma. Ao pensar a Amazônia ou o Cerrado, há sensíveis diferenças entre as práticas alimentares de restaurantes e comensais nas cidades, dos diferentes povos indígenas, e das comunidades quilombolas e ribeirinhas.

As construções de sentido a partir do bioma podem unir e reforçar lutas urgentes em defesa de sua preservação, como afirma Marcelo Kuhlmann: “A maior ameaça ao Cerrado é o seu desconhecimento e desvalorização. Assim, é necessário reconectar o bicho homem com as demais formas de vida desse bioma...” (KUHLMANN, 2020, p. 6).

Porém, por outro lado, há o risco de indiferenciar especificidades e lutas sociais intrínsecas ao bioma. Um exemplo recente dessa questão foi a discussão, em 2019, sobre a baunilha do cerrado. Após uma série de reportagens sobre a tentativa de

registro da baunilha do cerrado⁸, uma intensa discussão se instalou sobre as relações entre os saberes alimentares das comunidades Kalunga, a preservação do cerrado e a exploração comercial e gastronômica desses produtos⁹. Casos como esse podem e devem ser debatidos nas aulas de História, pois trazem questões fundamentais sobre as lutas políticas, econômicas e culturais em torno das práticas alimentares e da biodiversidade existente no Brasil.

No campo da história social e da vida cotidiana, há um caminho frequente para tratar a história da alimentação que pode ser definido genericamente como *baú de curiosidades*. Esse uso da história como curiosidade, por um lado, é muito frequente em programas de TV sobre Gastronomia ou em livros de receitas interessados em explicar a origem de determinado prato ou ingrediente. Por outro lado, ele também é utilizado por livros de história como complemento ao fio dos acontecimentos políticos ou econômicos. Nesses usos, o principal problema não é a curiosidade em si, mas o modo como se constrói e se apresenta o conhecimento histórico sobre a alimentação. Ele termina se tornando um dado acessório, meramente ilustrativo, um estereótipo ou uma explicação sumária para a necessidade de uma origem, sem qualquer margem para dúvidas e tensões. Como afirma Jörn Rüsen (RÜSEN, 2011, p. 44):

Somente quando a história deixar de ser aprendida como a mera ab-

8 As reportagens foram realizadas em julho de 2019 pelo *De olho nos ruralistas: observatório do agronegócio no Brasil* e repercutiram amplamente nas redes sociais, gerando um grande debate sobre as riquezas naturais do cerrado e o respeito às comunidades quilombolas dos Kalunga, localizadas no norte de Goiás. “Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas”. *De olho nos ruralistas*. 07/07/2019. Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/>. Acesso em: 10 mar. 2020. “Respostas do Instituto ATÁ sobre registro da marca “Baunilha do Cerrado”. *De olho nos ruralistas*. 18/07/2019. Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/18/resposta-do-instituto-ata-sobre-registro-da-marca-baunilha-do-cerrado/>. Acesso em: 10 mar. 2020. “Informe sobre o projeto baunilha do cerrado”. *Site do Instituto ATÁ*, sem data. Disponível em: <http://www.institutoata.org.br/pt-br/projeto-baunilha-do-cerrado.php>. Acesso em: 10 mar. 2020.

9 Para uma discussão mais aprofundada sobre a valorização e diferentes usos da baunilha do cerrado, consultar a dissertação de mestrado: BRUMANO, Cláudia Nasser. *A trajetória social da baunilha do Cerrado na cidade de Goiás/GO*. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

sorção de um bloco de conhecimentos positivos, e surgir diretamente da elaboração de respostas a perguntas que se façam ao acervo de conhecimentos acumulados, é que poderá ela ser apropriada produtivamente pelo aprendizado e se tornar fator de determinação cultural da vida prática humana.

Sobre essa questão, a *Revista Brasileira de História da Biblioteca Nacional* (Edição 29, fevereiro de 2008), lançou a matéria de capa “Fato ou Versão?”, com o intuito de refletir sobre curiosidades famosas e bem conhecidas no senso comum, ou seja, explicações hegemônicas na memória coletiva brasileira. Entretanto, um olhar mais atento nos mostrará como é difícil debatê-las apenas na chave do dualismo entre “fato ou versão”, pois se trata de um debate, com várias nuances e questões a serem consideradas. Vejamos, como exemplo, o caso da feijoada a partir do que propõe a *Revista Brasileira de História da Biblioteca Nacional*:

Feijoada na senzala

Muita gente boa tem certeza de que a feijoada, prato que se transformou em símbolo da culinária nacional, foi inventada pelos escravos. Nos intervalos do trabalho, eles aproveitavam restos de carne que os senhores desprezavam — orelhas, rabo e pés do porco, bem como a carne-seca — e os misturavam ao feijão, obtendo uma iguaria que só cairia no gosto de todos após o fim da escravidão. Bela história, mas inverossímil. Estas partes salgadas do porco não eram consideradas “restos” pelos brasileiros que descendiam de europeus. Ao contrário, eram muito apreciadas, inclusive no Velho Mundo. A alimentação dos escravos era composta basicamente por mandioca e milho. Carne, só em raríssimas ocasiões. Anúncios em jornais brasileiros da primeira metade do século XIX – auge do escravismo no país – indicam que a “feijoada à brasileira” era apreciada em restaurantes freqüentados pela elite urbana, o que não ocorreria se o prato fosse identificado com escravos ou restos de alimento. Por sinal, este tipo de comida — o feijão combinado a outros vegetais e carnes suína e bovina — desde a Antigüidade vinha sendo apreciado na Europa mediterrânea. Os portugueses, ao introduzirem a tradição do cozido no país, substituíram o feijão-fradinho pelo feijão-preto (originário da América do Sul), muito

mais saboroso na opinião de todos os estrangeiros que aqui chegavam. Foi assim que se criou a tão brasileira feijoada. (Rodrigo Elias).

De um lado, a análise crítica das explicações simplistas sobre a origem da feijoada (feita com os restos) é importante nas aulas de história, pois faz pensar sobre a gênese de uma memória conservadora e autoritária, manifesta no desejo de suavizar violências e criar estereótipos por meio de um aparente poder do sabor em proporcionar explicações fáceis e poderosas. Pode-se relacionar esse fenômeno às profundas marcas autoritárias de nossos mitos fundadores, discutidas em outros campos por Marilena Chauí em *Brasil: mito fundador e sociedade autoritária* (CHAUÍ, 2010).

De outro lado, as pesquisas de Câmara Cascudo, Rodrigo Elias (2010) e Carlos Alberto Dória discutiram a sua formação como um prato nacional, minimizando a participação das populações afro-brasileiras, destacando uma fusão da tradição do cozido português no contexto urbano do Rio de Janeiro no final do século XIX e início do século XX. Cascudo afirma: “Por isso, o que chamamos de feijoada é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com material brasileiro. Como muitos de nossos autos tradicionais...” (CASCUDO, 2011, p. 446). Dória complementa: “A associação estrita entre feijão-preto e carnes, constituindo a feijoada, teve origem no Rio de Janeiro – onde esse tipo de feijão é o mais popular –, e não nos engenhos de açúcar, como alimento de escravos, conforme espalhou o folclore alimentar” (DÓRIA, 2014, p. 181). Mais enfático do que Cascudo, Dória, em *A Formação da Culinária Brasileira*, no tópico intitulado “Por que os escravos não contribuíram para a cozinha brasileira”, chega a negar a contribuição dos povos escravizados na culinária brasileira, afirmando que “ela [a escravidão] impossibilita o que chamaríamos hoje de criatividade culinária” (DÓRIA, 2014, p. 69), ou que “o escravo é culinariamente estéril” (DÓRIA, 2014, p. 77).

Nesse debate, é importante considerar que as culturas afro-brasileiras, na sua diversidade, forjaram-se na resistência, em todo o país e não só na Bahia, criando e lutando a partir de condições adversas, na alimentação, na religiosidade ou no samba, entre tantas outras práticas. Wilson Barbosa, no *Dicionário Crítico Câmara Cascudo* (SILVA, 2006), reconhece os méritos de Cascudo, mas destaca um limite fundamental de sua reflexão:

... a apropriação de terras, o avanço da escravização e do governo exterior etc., com a proibição do acesso ao mar e à caça de grande porte, tem necessariamente que levar ao aumento do papel do guisado e do esparregado, como se verifica a partir dessa nova dinâmica (séculos XVII a XX, na África). Os motivos que levaram à transformação da culinária africana em África são os mesmos que a impeliram no Brasil, motivos que se fundam no comércio atlântico, bem mais que no aprendizado de outrem. (BARBOSA, 2006, p. 49).

O processo apontado por Barbosa lança uma questão fundamental sobre a origem unicamente europeia do cozido ou do guisado. Não seria melhor pensar em origens e referências múltiplas (europeias e africanas)? Ele complementa, ao concluir sua crítica:

O autor não reconhece a existência, pois, de uma culinária negro-africana, fato caracterizado por ignorar a existência do guisado e do esparregado como elementos-chave de todas aquelas culturas. Atribui à influência muçulmana ou mediterrânica praticamente todas as grandes soluções alimentares da parte negro-africana daquele continente. Pode-se dizer que essa visão, similar à desqualificação atribuída aos indígenas, decorre em parte da visão eurocentrista do autor, compartilhada, aliás, com quase todos os cientistas sociais brasileiros dele contemporâneo. A partir dessas limitações, não consegue compreender o caráter específico, totêmico, das comidas-de-santo e sua transformação revolucionária no contexto brasileiro, tornando possível a formação de um povo negro específico, de origem africana do lado de cá do Atlântico. (BARBOSA, 2006, p. 50).

Mais do que se apegar aos ingredientes e suas origens, é importante compreender o cozinhar e o comer como práticas complexas de luta e resistência, com processos e modos de fazer dotados de sentidos próprios e criativos, presentes na história das classes populares e de comunidades quilombolas de todo o país nas mais diferentes produções, do campo à mesa. O trabalho coletivo no mutirão, por exemplo, é prática presente em muitas comunidades quilombolas e, segundo Antonio Candido (2010),

também na história da cultura caipira. Ao mesmo tempo, inúmeras práticas sociais e culturais de raízes europeias foram apropriadas e reinventadas como práticas de resistência das culturas afro-brasileiras ao longo da história do Brasil, na religião, na música e também na alimentação. Como exemplo, pode-se citar o Quilombo do Mesquita, em Goiás, que tem como um de seus produtos seculares a marmelada, de origem europeia; porém, com práticas coletivas de preparo e sentidos festivos que escapam aos limites de sua origem enquanto ingrediente (NERES, 2016). Nas religiões afro-brasileiras, a feijoada é uma comida de santo importante, associada a Ogum (RIBEIRO; CAETANO, 2018; ALVES, 2019). Pode-se citar, ainda, a importância da feijoada na história das escolas de samba do Rio de Janeiro e de São Paulo, em toda a sua história até os dias de hoje, com importantes sentidos de comensalidade e resistência. Desse modo, superada a origem simplista dos restos, cabe destacar a grande importância das culturas afro-brasileiras na cozinha brasileira¹⁰, não só na feijoada e na culinária baiana, como também nos saberes e práticas alimentares presentes em diversas partes do Brasil.

De todo modo, a curiosidade pelas práticas alimentares, como exercício de alteridade, aberto à diversidade de culturas, pode contribuir muito com o ensino-aprendizagem de história. O livro *Delícias do Descobrimento* (2008), de Sheila Moura Hue, apesar de conter em seu título o eurocêntrico termo “descobrimento”, é um exemplo de um caminho no qual a curiosidade pode se tornar um exercício de reflexão e pesquisa nas aulas. As instigantes tensões, no século XVI, entre diferentes povos indígenas, colonizadores e jesuítas em uma constante luta cultural entre o comer e o não comer, entre a fome e a abundância, mapeados em rica pesquisa documental, fornecem um acervo a ser pesquisado pelo aluno, oscilando, como define a autora, “entre as comidas fáceis de engolir, ingeridas por pura necessidade, os fastosos banquetes senhoriais e as frescas e saudáveis refeições dos homens comuns” (HUE, 2008, p. 9).

Apresentados como um glossário, cada planta ou animal evoca um conjunto diferente de violências e tensões culturais, sociais e políticas protagonizadas pela urgência do comer, entre a fome e a abundância. Como prática de pesquisa no ensino de história, o livro se abre como um laboratório no qual os alunos podem investigar um elemento da natureza e debater as violências e tensões envoltas

10 Sobre esse debate, ver a palestra de Lourence Alves, “Gastronomia e Afrobrasilidades”, no ciclo “Caminhos da Gastronomia”, organizado pelo IFF em seu canal do YouTube, 14/8/2020. Disponível em: <https://youtu.be/armJcnqNpMU>. Acesso: 18 ago. 2020.

em cada um deles. Nesse percurso, a ênfase no cotidiano alimentar e a cuidadosa referência às fontes documentais colocam a alimentação no centro da pesquisa protagonizada pelo aluno, ao utilizar o livro não como um manual, mas como uma fonte de pesquisa.

Temos utilizado o livro no segundo ano do curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio como acervo de pesquisa para seminários sobre alimentação e tensões culturais na América Portuguesa, no século XVI, com resultados muito enriquecedores em diferentes aspectos: na discussão sobre as complexas relações entre europeus e povos indígenas nesse período, nas discussões sobre o caráter eurocêntrico das fontes disponíveis, nas discussões das tensões culturais das diferentes práticas alimentares e, por fim, nas aprendizagens proporcionadas pelas práticas de pesquisa, com seminários sobre os temas pesquisados e produção das receitas propostas pelo livro e pelos próprios alunos.

Também nesse âmbito, a *Olimpíada Nacional de História do Brasil* (ONHB) tem abordado com frequência a temática da alimentação em suas provas, sempre de forma reflexiva, convidando o aluno participante a refletir sobre os sentidos inscritos nas práticas alimentares. Para citar apenas alguns exemplos, na ONHB 10 (2018), a questão 5 chamou a atenção pela forma instigante como relacionou a propaganda sobre o elixir *Doria*, na revista *O Cruzeiro* (década de 1930), com a polêmica criada pela proposta da “ração humana”, lançada por João Doria, prefeito de São Paulo, no final de 2017.

Na ONHB, não há uma única questão certa, mas pontuações diferentes para as quatro alternativas possíveis, demonstrando diferentes graus de compreensão e capacidade de reflexão sobre a fonte histórica proposta. Na ONHB 10 (2018), a questão 39 abordou as transformações do livro *Dona Benta*¹¹, a questão do uso da tartaruga como alimento e o modo como ela foi deixando de ser um insumo nas edições mais recentes do livro. A questão é muito interessante, pois utiliza um livro de receitas como fonte histórica, colocando a reflexão sobre a alimentação como central e analisando a historicidade dos hábitos alimentares.

11 O livro *Dona Benta: comer bem* sofreu inúmeras modificações desde sua primeira edição em 1940. A dissertação de mestrado a seguir analisa o livro e sua história: SIMÕES, Renata da Silva. *Dona Benta – Comer Bem: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003)*. Dissertação (Mestrado em História Social), Universidade de São Paulo, 2008. *Dona Benta: comer bem*. São Paulo: Cia Editora Nacional, 2013.

Na edição 11 (2019), uma reportagem de jornal de 2016 sobre a paçoca em Boa Vista amparou uma questão com reflexões sobre alimentação dos povos indígenas, pratos típicos e patrimônios imateriais. Após apresentar uma reportagem da *Folha de Boa Vista* de 26/6/2016, com o título “Boa Vista mantém recorde da maior paçoca do mundo”, a questão realiza uma análise densa sobre a prática alimentar de um preparo relacionado à interiorização e a necessidade de um alimento nutritivo e com facilidade de conservação para tropeiros, garimpeiros e bandeirantes.

Assim, pode-se perceber como a ONHB tem abordado as práticas alimentares em um caminho interessante ligado à interpretação crítica e rigorosa das fontes históricas, como é a sua marca. Na ONHB, a busca por uma explicação totalizante e homogênea dá lugar a um exercício de reflexão no qual o aluno é convidado a relacionar a sua experiência com as práticas alimentares do passado e do presente, contribuindo para uma reflexão densa sobre os sentidos do comer. Na exposição virtual *Excluídos da História*¹², reunindo 2.251 verbetes com as tarefas realizadas pelas equipes na edição de 2019 sobre personagens raramente estudadas na historiografia tradicional, há muitas biografias relacionadas de alguma forma com a alimentação, o que pode ser utilizado por professores e alunos como um importante acervo de pesquisa.

Por fim, um caminho muito promissor e ainda pouco explorado pelo ensino de história são os *acervos de pesquisa*. Muitos livros podem servir como acervos de pesquisa para o desenvolvimento de um trabalho coletivo sobre uma determinada questão, como o livro *Delícias do Descobrimento*, já citado, mas também tantos outros, como os famosos livros de receitas do século XIX¹³, ou o já citado *Dona Benta* (2013).

Além dos livros, temos também dois acervos importantes. Os bens registrados dos patrimônios culturais imateriais do Instituto do Patrimônio, Histórico e Artístico

12 Exposição virtual *Excluídos da História*. Disponível em: <https://www.olimpiadadehistoria.com.br/especiais/excluidos-da-historia>. Acesso: 18 ago. 2020.

13 Os livros a seguir e outros podem ser encontrados digitalizados na parte de publicações do *Portal do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional* (CONSEA): <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes>. Acesso em: 10 mar. 2020. E também no site da *Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin*: <https://digital.bbm.usp.br>. Acesso em: 10 mar. 2020. R.C.M. Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em Todos os seus Ramos (1839). Rio de Janeiro: Laemmert & C.; O Cozinheiro Nacional – Coleção Das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européias. Rio de Janeiro: Garnier (A data da primeira edição é incerta, entre 1860/1870, há reimpressão da Ed. Senac a partir da 4ª edição de 1892); Doceiro Nacional (1895). Rio de Janeiro: Garnier.

Nacional (IPHAN)¹⁴ e a Arca do Gosto¹⁵, do movimento *Slow Food* (PETRINI, 2015).

No caso do Iphan, os dossiês e as produções audiovisuais dos patrimônios imateriais alimentares podem se constituir como acervos de pesquisa aos alunos ao proporcionarem uma reflexão sobre as práticas alimentares, a questão do patrimônio como política pública e a dimensão prática dessas pesquisas no presente. No portal do Iphan, é possível encontrar todos os bens culturais registrados e seus dossiês, compondo um rico material de pesquisa. Vários se relacionam à alimentação, tais como o *Ofício das paneleiras de Goiabeiras* (2006), *O círio de Nazaré* (2006), o *Ofício das baianas de acarajé* (2007), *A feira de Caruaru* (2009), *O modo artesanal de fazer o queijo em Minas* (2014), *A Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis* (2017) e *O sistema agrícola tradicional do rio Negro* (2019)¹⁶.

Na Arca do Gosto, pode-se encontrar um vasto acervo com pesquisas sobre alimentos ameaçados em todo o mundo disponível para consulta no *site*. A pesquisa pode permitir uma rica discussão sobre a história do movimento *Slow Food* e as origens das ameaças a esses alimentos, estimulando uma transformação prática na consciência histórica alimentar dos alunos. Como afirma Carlo Petrini, ao contar sobre a criação da ideia no primeiro Salão do Gosto, em Turim, em 2 de dezembro de 1996: “Ali, pela primeira vez, foi evocada a metáfora da Arca de Noé para que pudesse idealmente carregar [...] os produtos tradicionais esquecidos ou em perigo de extinção” (PETRINI, 2015, p. 94). Ele conclui sobre o dilúvio ao dizer que ele “não é mais universal, mas poderia ser definido como ‘global’: aquele que inunda e destrói não com a água, mas por meio da homologação [industrial], inimiga da diversidade” (PETRINI, 2015, p. 94).

Ao mapear todos esses caminhos, seguimos em direção não a um eixo de análise fechado para as aulas de história, mas nos aproximamos de um *modo* de cami-

14 Patrimônios Imateriais (IPHAN): <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606>. Acesso em: 10 mar. 2020.

15 A Arca do Gosto (*Ark of Taste*, em inglês) possui 5.168 produtos catalogados ao redor do mundo. O portal mundial, em inglês, contém informações sobre todos os itens. O portal brasileiro da Arca do Gosto do *Slow Food* possui informações em português sobre os itens catalogados no Brasil. Há, ainda, uma publicação digital com todas as informações sobre a Arca e sobre como identificar e indicar, e como são os critérios de seleção dos produtos. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>. Acesso em: 10/03/2020. Disponível em: <https://www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>. Acesso em: 10 mar. 2020.

16 As datas são de publicação dos dossiês, segundo a ficha técnica das publicações. Elas podem ser diferentes da data de registro do bem cultural e outros materiais de pesquisa do Iphan.

nar. É importante fazer do ensino de história da alimentação mais uma prática de pesquisa e aprendizagem e menos um suposto caminho único e totalizante. Como afirma Chimamanda Adichie (2019), é na crítica a uma história única que se encontra uma abertura possível para histórias capazes de reconhecer a força e a riqueza da diversidade das culturas, fazendo emergir as vozes soterradas pelos estereótipos construídos por uma história única.

3. O projeto integrador “Cultura e História da Alimentação” no Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio

Discutidas as possibilidades e alguns caminhos para as histórias da alimentação em sala de aula, compartilharemos algumas experiências de ensino-aprendizagem vistas como práticas de ensino, pesquisa e extensão, pois tão importante quanto *o que ensinar e aprender*, é *o como estudar história da alimentação*.

As reflexões aqui propostas e as experiências compartilhadas partem das práticas de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pelo grupo de pesquisa *Cultura e História da Alimentação* (CHA) no Instituto Federal de Brasília, *Campus Riacho Fundo*. Estamos presentes nas disciplinas dos cursos técnicos de Cozinha (Integrado ao Ensino Médio e Subsequente), no Curso Técnico de Restaurante e Bar (PROEJA) e também no Tecnólogo em Gastronomia. Nossas atividades articulam ensino, pesquisa e extensão, promovendo sempre que possível o compartilhamento de práticas e saberes entres os alunos de diferentes cursos e idades.

Uma das frentes de atuação do grupo em 2019 foi o Projeto Integrador Cultura e História da Alimentação no curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio. Entre os projetos ofertados, os alunos tiveram liberdade de escolher qual projeto eles iriam desenvolver ao longo do ano, integrando as disciplinas do curso. O grupo foi formado por seis alunas do 2º ano do Ensino Médio. Elas desenvolveram atividades de pesquisa no contraturno das aulas. As atividades foram desenvolvidas com um grupo pequeno, mas também podem ser desenvolvidas durante as aulas regulares, desde que adaptadas às condições de cada escola.

No primeiro bimestre, foram desenvolvidas atividades envolvendo leitura e estudo de livros adquiridos pelo grupo de pesquisa. As alunas puderam ter contato com pesquisas atualizadas do campo da cultura e da história da alimentação. A escolha dos livros foi feita de acordo com o interesse de cada aluna, ao terem

contato com os livros adquiridos¹⁷.

No segundo bimestre, a proposta foi desenvolver uma atividade prática no laboratório de cozinha a partir do aprofundamento de uma questão do campo de pesquisa. Escolhemos estudar as culturas indígenas a partir do caso da pimenta Baniwa. Debates em torno da comercialização da pimenta Baniwa, assistimos e debatemos o episódio sobre o Alex Atala na série *Chef's Table* (JETER, 2016) e fizemos a leitura do livro *Pimenta Jiquitaia Baniwa* (2016).

Por fim, com a participação das docentes de Gastronomia Juliana de Andrade e Ana Tereza Bandeira, houve uma discussão sobre a composição de um menu com entrada, prato principal e sobremesa em homenagem aos povos indígenas. Os pratos elaborados foram os seguintes: bolinho de tapioca com geleia de pimenta Baniwa (entrada), pirarucu em folha de bananeira com farofa de cuscuz (prato principal) e sagu de açaí com creme de cupuaçu (sobremesa). O evento contou com a participação de Alceu Karipuna, aluno do curso de Gastronomia do IFB, compartilhando seus saberes e suas experiências. As alunas puderam ter contato com todo o processo de produção de um evento gastronômico. Foi uma importante oportunidade de discussão sobre a dificuldade de se obter insumos, pensar em alternativas e até de reconhecer os limites ambientais e logísticos dos ingredientes não locais.

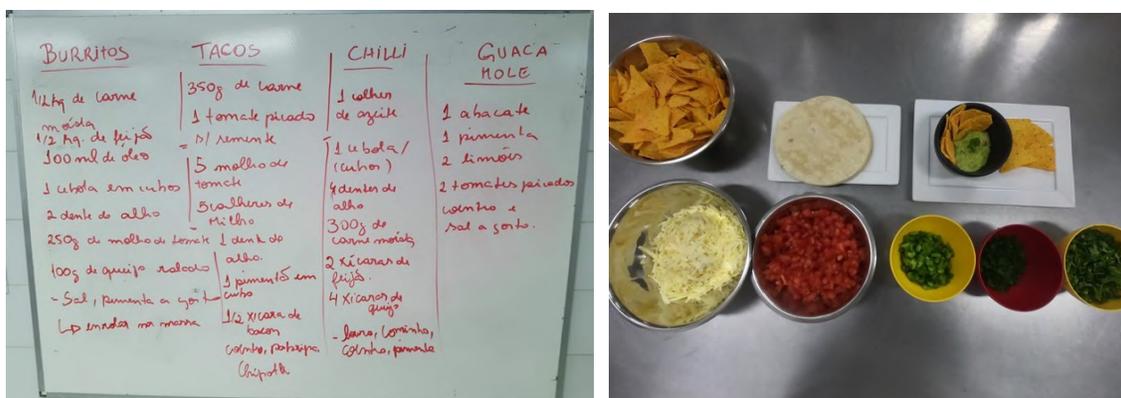


Fotografias 1, 2 e 3 – Da esquerda para a direita, os três pratos servidos durante o jantar (todos com pimenta Baniwa): bolinho de tapioca com geleia de pimenta Baniwa (entrada), pirarucu em folha de bananeira com farofa de cuscuz (prato principal) e sagu de açaí com creme de cupuaçu (sobremesa)

17 Os livros lidos foram os seguintes: MONTELEONE, Joana. *Toda comida tem uma história e outros ensaios de gastronomia*. São Paulo: Oficina Raquel, 2019. RUEDA, Janaina; TONON, Rafael. *50 Restaurantes Com Mais de 50 – 5 Décadas da Gastronomia Paulistana*. São Paulo: Melhoramentos, 2017. DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira. Ensaio sobre cozinha inzoneira*. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014. RIERA-MELIS, Antoni. *O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval*. In: MONTANARI, Massimo (Org.) *O mundo na cozinha. História, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade, Senac, 2009. ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Unesp, 2017. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. São Paulo: Senac, 2017.

A experiência foi avaliada por todos como muito positiva sob diversos aspectos. Os saberes gastronômicos foram aprendidos na prática, articulados com uma pesquisa cultural densa sobre a pimenta Baniwa e seus sentidos culturais, aliados a um ato de valorização e respeito pelas culturas alimentares indígenas.

No terceiro bimestre, a experiência de pesquisa prática se repetiu com a cultura alimentar mexicana. Em parceria com a docente de espanhol, Keni Machado, e com a orientação da docente de Gastronomia, Giuliane Pimentel, as pesquisas e os pratos foram apresentados em português e espanhol. A docente de espanhol foi a convidada especial, contribuindo com o projeto em mais uma experiência prática de cultura e história da alimentação.



Fotografias 4 e 5 – À esquerda, as receitas dos pratos no quadro durante a preparação. À direita, parte dos preparos realizados.

No quarto bimestre, o grupo de alunas foi provocado a realizar uma experiência de pesquisa envolvendo *storytelling* e memórias alimentares. Elas criaram um formulário eletrônico para receber narrativas de pessoas sobre memórias envolvendo suas práticas alimentares. Elas passaram nas turmas dos diversos cursos do *Campus Riacho Fundo* divulgando o projeto. Ao trabalharem o material recebido, selecionaram algumas narrativas e as contaram em primeira pessoa. A pesquisa foi chamada de *Comida para Viver* e resultou na gravação do episódio 14 do *podcast A hora do CHA* (Cultura e História da Alimentação).

Além da gravação de dois episódios de *podcast* (*Comida para Ler* – ep. 2 e *Comida para Viver* – ep. 14), as alunas também fizeram a criação do conteúdo e a gestão do *site* e das redes sociais do grupo de pesquisa *Cultura e História da Alimentação* ao longo do ano de 2019. O compartilhamento das experiências no ciberespaço (LEVY,

1997) também é uma preocupação pedagógica importante, pois prepara o estudante para o mundo em que vivemos, dominado pela imagem e pelas redes sociais, algo cada vez mais presente também no universo da alimentação e da gastronomia.

Desse modo, o projeto uniu mente, coração e mãos (KUMAR, 2017), aproximando a vida prática das alunas à reflexão sobre a história da alimentação: a mente, ao discutirmos com profundidade e densidade questões importantes e atuais da história da alimentação e da Gastronomia; o coração, ao tratar dos temas com sensibilidade, alteridade e respeito, abordando de modo afetuoso as culturas pesquisadas e entendendo o cozinhar junto e a comensalidade como práticas de convívio, união e fortalecimento de vínculos entre as pessoas; as mãos, ao entender que é fazendo que se aprende, superando dificuldades de forma prática, produzindo sabor, aromas e boa comida. Desse modo, foi possível unir ensino, pesquisa e extensão em prol de um ensino-aprendizagem carregado de sentidos.

Por fim, cada uma das alunas participantes escreveu um depoimento sobre o projeto, que citamos na íntegra como forma de agradecimento pelo empenho e também por acreditar que elas foram as protagonistas do projeto.

O CHA foi muito importante, pois nos permitiu conhecer um pouco mais sobre o mundo em que vivemos. Com esse projeto foi possível perceber que existem diversas formas de alimentação e que cada uma tem um fato histórico envolvido. No projeto aprendemos mais sobre restaurantes, comidas e culturas alimentares. Com isso pude perceber que há grandes riquezas gastronômicas em todo o mundo. Só tenho a agradecer, pois esse projeto foi algo muito importante para a minha formação técnica.

Rebeca Castro

Se eu pudesse definir o CHA em apenas uma palavra, eu diria: crescimento. O projeto não foi importante apenas para somar pontos nas nossas notas bimestrais. Com ele, aprendemos não só sobre “Alta Gastronomia”, mas também, aprendemos a valorizar a gastronomia local e a entender que cada comida tem sua história.

Foi uma oportunidade incrível e sei que posso dizer que o CHA mudou o nosso ponto de vista sobre o universo gastronômico. Hoje em dia, não comemos apenas pela necessidade fisiológica, mas sim pela arte de comer e pelo prazer de saber que o que estamos degustando não é apenas um alimento, e sim uma

cultura compactada na forma de uma delícia. Agora, o que nos resta desse projeto é saudade, conhecimento, cultura, história e muita gratidão.

Geovana Pereira

Quando o ser humano adquire conhecimento, ele passa a ver a diversidade e a complexidade existente nas pequenas coisas, fazendo com que haja uma expansão em sua forma de pensar. Foi exatamente isso que o grupo *Cultura e História da Alimentação* (CHA) significou para mim no ano de 2019, uma nova forma de enxergar o mundo!

Com os desenvolvimentos de conteúdos para o CHA tive o privilégio de pesquisar novas ideias sobre o Brasil e os outros países, sendo notável a existência de algo que, ao mesmo tempo, junta todas as culinárias, cozinhas e gastronomias e algo que as tornam tão especiais e diversificadas!

Também tive a oportunidade de ter a experiência na prática, nas realizações de jantares com o grupo! Um desses jantares (o que eu mais gostei) abordava o tema *povos indígenas*, o que é muito interessante, porque nos faz refletir acerca de várias etnias inseridas em nossas histórias. Exploramos sobre a culinária indígena, os temperos, as lendas, a cultura, os alimentos e a história.

Sabe, nem sempre é fácil ir atrás de coisas novas sobre a sua ou outra cultura, pois as informações nem sempre batem umas com as outras. Mas é fato que saber mais sobre o mundo é algo essencial para o indivíduo, o que torna esse projeto do CHA ainda mais especial!

Fernanda Barth

Eu não sei dizer ao certo o que o CHA foi para mim. Não tem uma palavra exata para descrever tamanha consideração a um projeto que nos fez virar família.

Toda aprendizagem sobre a cultura alimentar nos fez chegar até os tempos de hoje, onde juntos pudemos aprender sobre diversas culturas e valores diferentes. Às vezes, era difícil entrar em concordância sobre algo no grupo, mas assim que resolvíamos, as delícias da culinária começavam a surgir. O CHA me fez ter mais vontade de mostrar a culinária para as pessoas com outros olhos, de modo que elas, assim que dessem alguma mordida em uma comida, soubessem de toda a transformação histórica que fez com que ela chegasse fantástica naquele prato.

Comida é para além de comer, é para ver e também saber.

Alexia Renata

Quando eu lembro do que foi o CHA na minha vida acadêmica e pessoal, eu vejo o quanto evoluí, aprendi, conheci coisas diferentes, temperos em feiras regionais, alimentos que nunca tinha visto e nem preparado. Eu aprendi a ver o que estou comendo, a conhecer os alimentos de uma forma incrível, me apaixonei por isso. Sempre procuro preparar meu próprio alimento, não ficar naquele costume de sempre comprar tudo pronto, sem saber o que realmente estou comendo. Eu amo a história dos alimentos, eu amo prepará-los, eu amo a gastronomia. Eu me descobri com esse projeto, pude levar conhecimento para a minha casa e melhorar nossa alimentação. Espero que mais pessoas possam ter essa mesma experiência. É uma grande oportunidade e agradeço ao Instituto Federal de Brasília, *Campus Riacho Fundo*, e a todos os docentes que nos ajudaram e nos ensinaram tantas coisas.

Tawany Moraes

O projeto *Cultura e História da Alimentação* (CHA) no ano de 2019 contou com a participação de alunas do segundo ano letivo do ensino médio técnico em cozinha do Campus Riacho Fundo, a proposta da participação desse grupo de alunas foi lidar com as redes sociais, dentre elas o *Instagram*, o *Facebook* e de um site criado por elas. Além da divulgação sobre as pesquisas nas redes sociais, o grupo foi exposto ao desafio de fazer jantares temáticos no laboratório de cozinha do Campus, onde se realizou o jantar sobre a pimenta indígena Baniwa e o jantar sobre a culinária mexicana.

Todas as dinâmicas feitas pelo grupo foram postadas nas redes sociais, o que ampliou a divulgação da pesquisa. As alunas souberam valorizar a comida e a sua origem. Não só na história de sua criação, mas saber escolher os ingredientes, pesquisando o local onde foram plantados e a procedência dos produtos.

Indubitavelmente, este projeto proporcionou o conhecimento em diversas culturas alimentares. No começo da pesquisa, foi dado o desafio de ler livros sobre diversas combinações de pratos, desafiando as alunas a buscar e verdadeiramente pesquisar sobre os países, sem qualquer estereótipo.

Com o desenvolvimento dos conteúdos para o grupo CHA foi possível expandir muito os conhecimentos acerca da cultura brasileira e estrangeira, como um jantar realizado pelo grupo sobre a culinária indígena. Uma das minhas pesquisas preferidas foi a que levou o time a uma viagem até a Itália, ao pesquisar e pensar sobre o delicioso gelato italiano. O fato é que existe algo que torna todas as culinárias especiais e diversificadas, a identidade de suas culturas. Tanto que, ao se pensar sobre outro país, o que primeiro se busca é saber sobre sua culinária.

Raquel Floripes

4. O podcast *A Hora do CHA*: educação e história pública

Marcos Silva, em seu artigo *A História vem a público* (SILVA, 2013, p. 17), discute a importância da reflexão sobre a História Pública e o Ensino de História: “Um desafio que os profissionais de história enfrentam hoje é ultrapassar aquele limite excludente [falar entre pares], preservando patamares de qualidade em sua produção sem alimentar preconceitos...”. Para o autor, essa tarefa “une uma face política (o saber histórico democratizado) a outra de mercado (a ampliação do público consumidor de conhecimento histórico)”. E conclui: “o debate sobre ensino e difusão (escritos paradidáticos ou de divulgação, organização de exposições, produção de filmes, materiais e recursos na *Internet* etc.) é uma via para procurar realizar aquela superação”. Em 2013, quando o artigo foi publicado, os *podcasts* ainda eram pouco conhecidos e difundidos, mas a discussão proposta por Marcos Silva já ensaiava questões muito caras aos, cada vez mais numerosos, *podcasts* sobre história e alimentação.

Comentá-los é um desafio de pesquisa de história imediata (LACOUTURE, 2005), pois eles estão sendo produzidos neste momento e em uma velocidade muito acelerada¹⁸. Não por acaso, devido ao processo de produção democratizado, descentralizado e horizontal do *podcast*, temos assistido não só a um crescimento em quantidade de conteúdo, mas também a uma renovação muito diversa e dinâmica das discussões, pesquisas e debates sobre o campo da alimentação.

18 Os *podcasts* citados a seguir podem ser encontrados nos principais agregadores de *podcasts*, tais como *Spotify*, *iTunes*, *Sound Cloud* e *Google Podcasts*.

Dicas de *podcasts* sobre Alimentação

Prato Cheio, Coffea, Pura Caffaina, Marcha e Sai, Chá com Agroecologia, Vai se Food, Nóz da Nutrição, Painel de Impressão, Comida na cabeça, Refogado, Cozinhando Ideias, Mente na Mesa, Painel Digital, Fome de quê?, Jornal do Veneno, Boca Livre, Coifa – Histórias de Cozinha, Gastronocast, Não sobra nada, Minestrone.

Para uma atualização das dicas, acompanhe nosso Instagram (@horacha_ifb).

Nessa perspectiva, acompanhando o *boom* dessa nova e democrática mídia, o *podcast A Hora do CHA* (Conversas sobre Cultura e História da Alimentação) foi criado em abril de 2019 com o objetivo de reverberar de forma dinâmica as práticas de pesquisa e ensino do grupo. O *podcast* tem se mostrado uma poderosa experimentação de ensino-aprendizagem ao ser incorporado como parte das atividades de sala de aula, proporcionando aos alunos uma experiência prática de pesquisa, utilizando os recursos da cibercultura (LEVY, 1999) e da virtualidade real (CASTELLS, 1999), fazendo das aulas um espaço de construção de conhecimento e de saberes que se direcionam, de forma aberta e democrática, ao espaço público.

Os episódios com o Quilombo do Mesquita e com a Tainá Marajoara nos permitiram debater as práticas alimentares em uma perspectiva decolonial, com experiências concretas, refletindo sobre a luta pela cultura alimentar desenvolvida pelo laticatá em Belém (PA) e sobre a luta em defesa do Quilombo do Mesquita e de sua produção centenária de marmelada, de Ngolo (bebida feita a partir do quiabo de angola) e de outros produtos artesanais. Contamos, ainda, com a valiosa contribuição do livro *Quilombo Mesquita: história, cultura e resistência*, de Manoel Barbosa Neres (2016), e com a acolhida de Célia Braga, em uma série de visitas ao Quilombo com alunos de diversos cursos do *Campus Riacho Fundo*.

Outros episódios também foram nessa direção. Discutimos sobre a comida cigana como prática de resistência aos recorrentes exílios com Aline Miklos e sobre a alimentação, povos e comunidades do cerrado com Ana Boquadi (chef do restaurante Buriti Zen) e Luis Carrazza (da Central do Cerrado). Além disso, produtos importantes na história, como o queijo, o pão, o café e a cerveja, ganharam discussões, reverberando velhas e novas questões. Por fim, relacionamos também a alimentação à luta política, conversando sobre a luta em diversos campos: o *Slow Food* e o cerrado, a Gastronomia Periférica na Zona Sul de São Paulo e as demandas dos estudantes de Gastronomia no EREGastro.

Em relação ao *como* estudar história da alimentação, o *podcast* foi não só um meio novo e democrático de compartilhamento de conteúdos, mas também uma experiência prática para os alunos ao serem convidados a produzir conteúdos, saindo de um lugar passivo em direção à construção de conhecimentos e pesquisas. Além das produções das alunas do Ensino Médio já mencionadas, o *podcast* contou com a colaboração dos alunos do Curso Subsequente em Cozinha (especialmente Ronaldo Alves, no episódio e no projeto sobre o Quilombo do Mesquita) e dos alunos Leonardo Orelli e Lilian Matias, do Tecnólogo em Gastronomia, para a produção do episódio com Ana Boquadi, do Buriti Zen, sobre a pesquisa e a valorização do cerrado e da cozinha vegana.

Relacionar o *podcast* com a discussão proposta aqui é entendê-lo a partir das duas preocupações centrais propostas neste artigo. Em relação ao “*o que* estudar” em história da alimentação, o *podcast* nos permite uma renovação e uma ampliação muito mais dinâmica das questões discutidas. Os conteúdos de excelente qualidade vinculados pelos *podcasts* sobre esse campo têm se multiplicado, o que abre ao professor e ao aluno um valioso material de estudo e pesquisa sobre a temática.

Em relação ao “*como* aprender”, o *podcast* descentra o papel do professor como única fonte de informação dos alunos, o que não retira do docente o seu papel fundamental na mediação dessa avalanche de informações disponíveis. O docente do século XXI, imerso na cibercultura, é muito mais importante hoje em dia se comparado ao professor com giz e quadro, pronto a palestrar aos alunos. Embora seu papel tenha se modificado radicalmente, não sendo mais o único detentor do saber, ele pode e deve se valer da democratização da cibercultura para criar com seus alunos um espaço de troca de saberes, debates e discussões sobre os conhecimentos disponíveis. Incorporar esses conteúdos à sala de aula é papel dos docentes e dos estudantes do século XXI, aprofundando os diálogos entre as culturas escolares e as contribuições da cibercultura. Discuti essa questão do universo da produção de vídeos nas escolas no artigo *Hegemonia Audiovisual e Escola* (FARIA E SILVA, 2013). Passados sete anos, é impressionante perceber como o *podcast* só reafirma muitas das premissas inovadoras e provocadoras lançadas pela produção de vídeo nas escolas sob diferentes aspectos, tais como o impacto gerado nas culturas escolares, o papel cada vez mais importante do professor nesse novo universo e as enormes potencialidades de aprendizagem criadas.

Ao aliar um potencial democratizador, tanto na produção quanto no consumo, o *podcast* se firma, cada vez mais como um recurso precioso para a educação e

a história pública. Das antigas rádios escolares aos *podcasts* atuais, a cultura e a história da alimentação têm alcançado um espaço cada vez maior, mas ainda há muito o que fazer.

5. Ensino-aprendizagem de História e Alimentação: em busca da consciência histórica alimentar e das culturas escolares alimentares

As contribuições de Jörn Rüsen sobre a consciência histórica, ao serem levadas para o ensino-aprendizagem de história da alimentação, podem nos fornecer pistas importantes sobre os caminhos já iniciados e as trilhas ainda por percorrer. Para o autor, a consciência histórica está fortemente vinculada à vida prática do aluno e à sua capacidade de relacionar a aula de história a outras atividades de sua vida. Como afirma Jörn Rüsen (RÜSEN, 2011, p. 44-45):

O aprendizado histórico seria, no entanto, parcial quando considerado somente como processo cognitivo. Ele também é determinado através de pontos de vista emocionais, estéticos, normativos e de interesses. A seus resultados pertence, conseqüentemente, não somente uma competência para a interpretação do passado humano como história, mas também se distinguem a competência estética, a qualidade e a particularidade do passado em sua singularidade e diversidade de circunstâncias presentes, e a competência prática de empregar conhecimento histórico na análise, no julgamento e no tratamento dos problemas do presente.

No caso da alimentação, é importante retomar a ideia apresentada na introdução deste artigo. Fazer da alimentação o prato principal da aula de História, retirando-a de uma onipresença invisível, é transformá-la em *consciência histórica alimentar*, em uma adaptação nossa do conceito de Rüsen de consciência histórica. É fazer com que a aula de história se torne um lugar onde o aluno possa se tornar um ser consciente daquilo que come e cozinha, questionando-se sobre as escolhas que faz para, então, valorizar conscientemente aquilo que come ou fazer mudanças.

O aluno que busca a *consciência histórica alimentar* nas aulas de História é aquele que come ou deixa de comer algo, em constante diálogo com a História e a sua cultura alimentar. Mais do que *o que* ensinar em História da alimentação, talvez

seja a busca da *consciência histórica alimentar* o objetivo central do professor de História que queira inserir a alimentação como prato principal de sua aula.

Em sentido complementar, as discussões sobre a cultura escolar (VIÑAO FRAGO, 2007; JULIA, 2001), se levadas à alimentação, podem abrir todo um universo de pesquisa ainda pouco explorado, que vai muito além da merenda escolar. Partindo da *consciência histórica alimentar*, as reflexões sobre a história da alimentação podem transformar radicalmente a forma como uma escola inteira lida com suas escolhas alimentares, com a gestão dos resíduos ou com a própria produção de alimentos, por meio de hortas escolares e outros projetos. A discussão sobre a *cultura escolar alimentar* é a face coletiva da *consciência histórica alimentar*, constituindo-se como um poder transformador e criativo difícil de prever, mas certamente carregado de esperança, sabor, criatividade e muitas potencialidades. As aulas de história da alimentação não são e não serão as únicas sementes, mas certamente poderão contribuir para duvidar da história única, fazendo germinar outras histórias e outras práticas na escola e para além dela.

OFICINA TEMÁTICA

A proposta é dividir a turma em grupos de 3 a 5 pessoas e propor uma experiência de pesquisa, tal como discutido ao longo do capítulo. Essa pesquisa pode ser sobre algum acervo, livro apresentado no texto ou sobre os episódios dos *podcasts* citados.

Após a definição do acervo a ser pesquisado e da temática, é importante definir precisamente os objetivos do trabalho, elencando objetivamente os resultados teóricos e práticos a serem alcançados. As aulas podem ser momentos de discussão sobre o andamento do trabalho, discussão das questões surgidas no decorrer da pesquisa e, por fim, apresentação dos resultados finais.

O desfecho do trabalho pode culminar em uma exposição, seminário, na produção de um prato ou em qualquer outro registro audiovisual, tais como fotos, *podcasts*, vídeos, entre outras possibilidades.

O decisivo, além de definir claramente os objetivos da atividade, é permitir que os alunos escolham e decidam, em diálogo com o professor, sobre o que lhes interessa estudar. É importante, ainda, dialogar com os alunos sobre o formato

de apresentação de maneira a alcançar um engajamento da turma em uma atividade que faça sentido na sua vida prática.

Sem pretender prescrever uma receita, o propósito aqui é destacar alguns pontos de atenção decisivos para o bom andamento do trabalho, que são os seguintes: 1) Diálogo na escolha do tema e do formato do trabalho; 2) Definição de objetivos precisos e dos critérios de avaliação, em diálogo com os alunos; 3) Proposição de um resultado prático que extrapole a sala de aula e alcance, pelo menos, a comunidade escolar (alunos de outras turmas, docentes, responsáveis) ou, de preferência, o espaço público (como um *podcast* ou um vídeo no YouTube).

Dessa forma, há grandes chances do processo de ensino-aprendizagem se conectar à vida prática do aluno, tornando-se uma importante experiência de mente, coração e mãos, contribuindo assim para a construção da consciência histórica alimentar dos alunos e para a reflexão sobre a cultura alimentar escolar.

6. Bibliografia

- ADICHIE, C. N. **O perigo de uma história única**. São Paulo: Cia das Letras, 2019.
- ALBUQUERQUE JR., D. M. de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2009.
- ALENCASTRO, L. F. **O Trato dos Viventes**. São Paulo: Cia das Letras, 2000.
- ALVES, L. C. **Onje**: saberes e práticas da cozinha de santo. Tese (Doutorado em Nutrição) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, 2019.
- BARBOSA, W. N. A Cozinha Africana no Brasil. In: SILVA, M. A. (Org.). **Dicionário Crítico Câmara Cascudo**. São Paulo: Perspectiva, 2006.
- BRASIL. **O círio de Nazaré**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), 2006.
- _____. **Ofício das paneleiras de goiabeiras**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), 2006.
- _____. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), 2007.
- _____. **A feira de Caruaru**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), 2009.
- _____. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas**: serro, serra da canastra e serra

do salitre (Alto Paranaíba). Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional IPHAN), 2014.

_____. **A Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), 2017.

_____. **O sistema agrícola tradicional do rio Negro**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), 2019.

CANDIDO, A. **Os Parceiros do Rio Bonito**: estudos sobre o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida. Rio de Janeiro, Ouro sobre o Azul, 2010.

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

CASTELLS, M. **A Sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CHAUÍ, M. **Brasil**: mito fundador e sociedade autoritária. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2010.

CHESNEAUX, J. **Devemos fazer tabula rasa do passado?** Sobre a história e os historiadores. São Paulo: Ática, 1995.

DÓRIA, C. A. **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, C. A.; BASTOS, M. C. **A culinária caipira na Paulistânia**: a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

ELIAS, R. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. *In*: Ministério das Relações Exteriores (MRE) (Brasil). **Textos do Brasil n. 13** (Sabores do Brasil). Brasília: Editora do Brasil, 2010.

FARIA E SILVA, T. de. Hegemonia audiovisual e escola. *In*: SILVA, Marcos (Org.). **História**: que ensino é esse? Campinas: Papyrus, 2013.

FERLINI, V. L. A. **A civilização do Açúcar**. São Paulo: Alameda, 2017.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida**: uma história. São Paulo: Record, 2004.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.

FREYRE, G. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2012.

_____. **Casa Grande & Senzala**. São Paulo: Global, 2014.

FURTADO, C. **Formação Econômica do Brasil**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 2003.

GIARD, L. "Cozinha". *In*: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A Invenção do Cotidiano** – vol. 2 (Morar, Cozinhar). Petrópolis: Vozes, 2013.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Edições Vértice, 1990.

HUE, S. M. **Delícias do Descobrimento**: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA). **Pimenta jiquitaia baniwa**. São Paulo: ISA; São Gabriel da Cachoeira: OIBI; Rio Negro: FOIRN, 2016.

JETER, C (Diretor). **Chef's Table** – Ep. 2 – Vol. 2 - Alex Atala. EUA: Netflix, 2016.

JULIA, D. A Cultura Escolar como Objeto Histórico. **Revista Brasileira de História da Educação**, n. 1, 2001.

KULHMANN, M. **Frutos do Cerrado**: 100 espécies atrativas para Homo Sapiens. Brasília: MK Peres, 2020.

KUMAR, Satish. **Solo, Alma, Sociedade**. São Paulo: Palas Athena, 2017.

LACOUTURE, J. A história imediata. In: LE GOFF, J. **A história nova**. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

LÉVY, P. **Cibercultura**. São Paulo: Ed. 34, 1999.

MARTINS, A. L. **História do café**. São Paulo: Contexto, 2008.

MONTELEONE, J. **Toda comida tem uma história e outros ensaios de gastronomia**. São Paulo: Oficina Raquel, 2017.

NORA, P. **Entre Memória e História**: a problemática dos lugares. Projeto História (10), São Paulo, dez. 1993.

PETRINI, C. **Comida e Liberdade**: *Slow Food* – Histórias de Gastronomia para a libertação. São Paulo: Senac, 2015.

PRADO JÚNIOR, C. P. **Formação do Brasil Contemporâneo**. São Paulo, Brasiliense, 2004.

PRIORE, M. Del. **Histórias da gente brasileira** (Vol. 1 – Colônia). São Paulo: Leya, 2016.

_____. **Histórias da gente brasileira** (Vol. 2 – Império). São Paulo: Leya, 2016.

_____. **Histórias da gente brasileira** (Vol. 3 – Memórias – 1889-1950). São Paulo: Leya, 2017.

_____. **Histórias da gente brasileira** (Vol. 4 – Testemunhos – 1951-2000). São Paulo: Leya, 2019.

RIBEIRO, C.; CAETANO, V. **Comida de santo que se come**. São Paulo: Arole Cultural, 2018.

RIBEIRO, D. **O Povo Brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

RIERA-MELIS, A. O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval. In: Montanari, Massimo (Org.) **O mundo na cozinha**.

História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade, Senac, 2009.

ROSSI, P. **Comer**: necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: Unesp, 2017.

RUEDA, J.; TONON, R. **50 Restaurantes Com Mais de 50** – 5 Décadas da Gastronomia Paulistana. São Paulo: Melhoramentos, 2017.

RÜSEN, J. **Razão Histórica**: teoria da história, os fundamentos da ciência histórica. Brasília: Editora UnB, 2010.

_____. Aprendizado Histórico. *In*: SCHMIDT, Maria Auxiliadora; BARCA, Isabel; REZENDE, Estevão. **Jorn Rusen e o ensino de História**. Curitiba: Ed. UFPR, 2011.

SILVA, M. A (Org.). **Dicionário Crítico Câmara Cascudo**. São Paulo: Perspectiva, 2006.

SILVA, M. A. História vem a público. *In*: SILVA, Marcos (Org.). **História**: que ensino é esse? Campinas: Papyrus, 2013.

SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia Sertaneja**: receitas que contam histórias. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

VESENTINI, C. A. **A teia do fato**: uma proposta de estudo sobre a memória histórica. São Paulo: Hucitec/História Social, 1997.

FRAGO, A. V. “As culturas escolares”. *In*: **Sistemas educativos, culturas escolares e reformas**. Portugal: Edições Pedagogo, 2017.

CAPÍTULO 5

Memórias Gastronômicas de Pioneiro da Construção da Capital do Brasil

Maíra da Silva Cardoso Palmeira¹



1 Docente de Gastronomia do Instituto Federal de Brasília, *Campus Riacho Fundo*. *E-mail*: maira.palmeira@ifb.edu.br

1. Introdução

Aqueles que migraram para a Capital Federal – antes, durante e depois da construção – trouxeram consigo a bagagem cultural do meio em que viviam. Destarte, a diversidade cultural de Brasília é resultante dessa migração, que proporcionou trocas culturais intensas, principalmente durante os anos em que a cidade esteve em obras. Nesse cenário, a culinária e a Gastronomia são fontes para conhecer e vivenciar a cultura local, que, por sua vez, precisa ser valorizada e registrada através da reconstrução das memórias gastronômicas dos personagens que ergueram a Capital do Brasil.

As reflexões sobre memória e Gastronomia norteiam o entendimento e a contextualização do tempo atual, analisando a forma como as comunidades compreendem e perpetuam suas manifestações culturais e seus produtos, a fim de que sejam preservados para as gerações futuras e usufruídos por aqueles que não fazem parte dessa comunidade.

O objetivo dessa análise é conhecer, a partir da história oral de vida, as memórias gastronômicas, ou seja, as raízes culinárias de “origem” desse sujeito, pois a Gastronomia é um patrimônio rico em cultura. Conhecer essas memórias é também uma forma de fortalecer a identidade local. A partir da narrativa do pioneiro, evocam-se suas recordações e traduz-se, na oralidade, a reconstrução do passado baseado em suas experiências alimentares.

As memórias gastronômicas reconstruídas neste estudo referem-se à de um pioneiro num período compreendido entre 1957 e 1960, anos iniciais da construção de Brasília. Por meio da técnica de história oral de vida, foi possível realizar a coleta das narrativas protagonizadas por José Manoel de Souza, que migrou de Pernambuco para participar da construção da Capital, onde segue morando até o presente momento.

1.1 Brasília

O emergir da Capital Federal em meio ao cerrado trouxe consigo os acampamentos, lares provisórios daqueles que materializaram os anseios do então Presidente da República, lugar onde os pioneiros construíram e reconstruíram suas vidas fazendo desse lugar um “Lugar de Memória”, o que, no dizer de Pierre Nora (1995, p. 20), significa:

a justaposição de duas ordens de realidades: uma realidade tangível e apreensível, às vezes material, às vezes menos, inscrita no espaço, na linguagem, na tradição, e uma realidade puramente simbólica, portadora de uma história. Lugar de memória, portanto: toda unidade significativa, de ordem material ou ideal, que a vontade dos homens ou o trabalho do tempo converteu em elemento simbólico do patrimônio memorial de uma comunidade qualquer.

A implantação e a edificação da Capital havia sido pensada ainda no Brasil Colônia. Para isso, o cartógrafo genovês Francisco Tossi Colombina elaborou, no ano de 1750, a chamada Carta de Goiás, sugerindo a mudança da Capital do Brasil para essa região.

O interesse em interiorizar a Capital se justificava por questões estratégicas de segurança, já que ficava longe dos portos do litoral do país, o que dificultaria confrontos com outros exploradores. Todavia, a cidade de Salvador, na Bahia, ostentou o título de Capital do Brasil de 1549 até o ano de 1763, quando a capital foi transferida para o Rio de Janeiro.

A Missão Cruls, como ficou conhecida, comandada por Louis Ferdinand Cruls, astrônomo e geógrafo belga e mais vinte e uma pessoas, demarcou o “Quadrilátero Cruls” e entregou, em 1894 e 1896, respectivamente, o primeiro e o segundo relatório, mais conhecidos como “Relatório Cruls”, que continha, além de fotografias, mapas, informações sobre a ligação ferroviária, e descrições da fauna, da flora e das riquezas minerais da região. Dr. Glaziou, parte integrante da comissão, descreve a Louis Cruls, em 1894, a paisagem onde Brasília seria construída:

O aspecto das regiões até hoje percorridas é de um país ligeiramente ondulado. A leste estende-se o belo e grandioso vale que vai se prolongando até aos pequenos montes do rio Paranoá, ramificando-se, em outros pontos, em todas as direções. Essas fontes, como os grandes rios que regam a região, são protegidas por admiráveis capões de mato, aos quais nunca deveria golpear o machado do homem, senão com a maior circunspeção. (KUBITSCHKE, 2000, p. 19).

Em 1955, por ocasião das eleições para a Presidência da República, Juscelino Kubitschek, em comício na cidade de Jataí (GO), promete, se eleito, transferir a Capital do país para o Planalto Central, juntando aos trinta itens de seu plano de metas a chamada Meta-Síntese, que se referia à construção de Brasília.

A afirmação do comício em Jataí fora política até certo ponto. Até então, eu não me havia preocupado com o problema. Entretanto, a partir dali, e no desdobramento da jornada eleitoral – quando percorri o País inteiro –, deixei-me empolgar pela ideia. Havia visto o Brasil de cima — a bordo de um avião — e pude sentir o problema em todas as suas complexas implicações. Dois terços do território nacional ainda estavam virgens da presença humana. Eram os “vazios demográficos” de que falavam os sociólogos. (KUBISTCHEK, 2000, p. 07).

Empossado em 31 de janeiro de 1956, o então Presidente encaminha ao Congresso a chamada Mensagem de Anápolis, propondo a criação da Companhia Urbanizadora da Nova Capital, a NOVACAP. Nessa mesma oportunidade, propôs também o nome de Brasília para a sede do governo, como sugerido antes por José Bonifácio.

Publicado no Diário Oficial de 30 de setembro de 1956, o edital do Concurso Nacional do Plano Piloto da Nova Capital do Brasil teve como vencedor o projeto de Lúcio Costa. Para a realização do audacioso projeto, o presidente procurou profissionais que pudessem dar seqüência à empreitada por ele iniciada, como nos relata Geraldo Rezende, pioneiro que chegou em janeiro de 1957 em terras goianas para a construção da Capital. Geraldo Rezende era natural de Nazareno, Minas Gerais, e proprietário do Armazém do Geraldo, comércio mais antigo da Vila Planalto.

JK se cercou de homens competentes: Lúcio Costa, Oscar Niemeyer, Israel Pinheiro e Bernardo Sayão. Do primeiro recebeu o projeto urbanístico da nova Capital. Os traços que deram imponência e beleza aos monumentos saíram da cabeça privilegiada do segundo. A capacidade de organização e liderança veio do espírito empreendedor do terceiro. O último ofertou ao presidente a ousadia e a tenacidade dos pioneiros. (REZENDE, 2011, p. 144).

Ainda de acordo com o relato de Geraldo Rezende, o que existia onde hoje é a Capital Federal era um latifúndio ao lado do rio Paranoá.

A vastidão do cerrado, o barulho das matas ciliares e os goianos, nativos da região, era o que existia na fazenda Paranoá, imensa área de terra que ia de Sobradinho a São Sebastião. De um lado do rio Paranoá, ficavam os Rufino. Os Souza e Silva se acomodavam do lado oposto. De repente homens estranhos começaram a aparecer e explodir pedreiras com dinamite. Eram os operários na lida da construção da usina hidrelétrica que represou o rio Paranoá. (REZENDE, 2011, p. 93).

Para erguer a Capital Federal em menos de quatro anos, foi necessária a contratação de milhares de pessoas, o que intensificou a migração de trabalhadores rumo ao Planalto Central. No fim de 1956, a população de Brasília passou de seis mil habitantes para doze mil duzentos e oitenta e três².

As obras do Plano Piloto começaram em 1957, após o resultado do edital do concurso lançado em 1956 ter escolhido como vencedor o projeto de Lúcio Costa. As primeiras edificações construídas foram a residência presidencial provisória, o chamado Catetinho, o aeroporto da cidade e o Palácio da Alvorada, como relata Seu Clementino Candido, pioneiro e operário da construção civil:

Ajudei a fazer o Catetinho provisório e fizemos o aeroporto provisório. Aí fomos fazer o Palácio da Alvorada. A Construtora Rabello; o construtor, doutor Marco Paulo Rabello e o nosso presidente, o doutor Juscelino Kubitschek de Oliveira; o nosso presidente da Novacap, o doutor Moacyr Gomes, do Departamento de Viação Públicas, o doutor Vasco Viana de Andrade, e o prefeito, doutor Israel Pinheiro. Aí nós fizemos as nossas obras maiores começada, a finalmente, definitiva. Fizemos provisório Catetinho, o Catetinho provisório ficou como provisório do palácio, que aí fizemos o palácio definitivo, que é o Palácio da Alvorada; aí fizemos o Supremo Tribunal; um museu. Aí fomos pra Rodoviária, a plataforma do Eixo Monumental rodoviário foi nós que fizemos. (CÂNDIDO, 1990, p. 02)³.

2 Dados retirados do Censo Experimental de População e Habitação realizado pelo IBGE em 12 de maio de 1959 em preparação ao Recenseamento Geral de 1960.

3 Depoimento do senhor Clementino Candido ao Programa de História oral de vida realizado pelo Arquivo Público do Distrito Federal em 1990.

Ainda em 1956, a firma Rabelo contratada para as obras iniciais da Capital levantou seu acampamento e um armazém próximo ao Palácio da Alvorada; porém, somente em 1958, com o Alvorada já inaugurado, é que esses acampamentos foram transferidos para onde hoje é a Vila Planalto, conforme confirma seu Geraldo Rezende.

Quando em 1958 o Alvorada foi inaugurado, o acampamento dos operários e o armazém teriam de ser transferidos para outra área. O Lago Paranoá tinha sido represado, as águas estavam subindo. E não demoraria muito para chegar ao acampamento. Era urgente mudar. Resultado: a gente veio pra esse espaço hoje Vila Planalto, onde já estavam instaladas a Pacheco Fernandes, Pederneiras, Emo-Press e o DFL (Departamento de Força e Luz – Novacap). (REZENDE, 2011, p. 101).

Situada entre o Palácio do Planalto e o Palácio da Alvorada, contornada pelas vias L4 Norte, Estrada de Hotéis e Turismo (EHT) e pela Estrada Presidencial (EPP), a Vila nasceu para receber os trabalhadores que vieram de todo Brasil para construir a Capital idealizada por Juscelino Kubitschek.

A Vila Planalto era um ajuntamento de dezenas de empreiteiras, instaladas de maneira desordenada, inerente ao espírito de aventura que impulsionava a construção da nova Capital. Os acampamentos formavam um grande labirinto, por onde milhares de operários circulavam dia e noite sem parar. (BEÚ, 2012, p. 32).

Durante a construção de Brasília, a Vila Planalto possuía cerca de 310 hectares. Quando as águas represadas do Rio Paranoá chegaram para preencher o lago, atingindo níveis significativos, parte da Vila Planalto e de toda a Vila Amaury ficaram submersas, passando para 56 hectares.

Passados quatro anos de trabalho diurno daqueles funcionários e operários que se empenharam na construção, no dia 21 de abril de 1960 Brasília foi inaugurada. “Pouco depois da meia-noite, num gesto simbólico, as luzes da Praça dos Três Poderes foram acesas. A nova Capital nascia daquele imenso canteiro de obra e fazia sua estreia no cenário nacional”. (REZENDE, 2011, p. 144).

Durante a construção da Capital, a Vila Planalto abrigou os operários solteiros que eram contratados formalmente pelas empresas de construção civil que ocuparam a localidade, fazendo com que os outros trabalhadores que não estavam nessas mesmas condições se alojassem perto dali e em vários outros lugares onde havia algum canteiro de obras. “Assim surgiram várias outras vilas pioneiras como a Vila do Parafuso, a Vila do Sapo, a Vila dos Mineiros, a Vila Piauí, a Vila Planalto, a Vila Paranoá, a Vila Amaury” (NEIVA, 2017, p. 21).

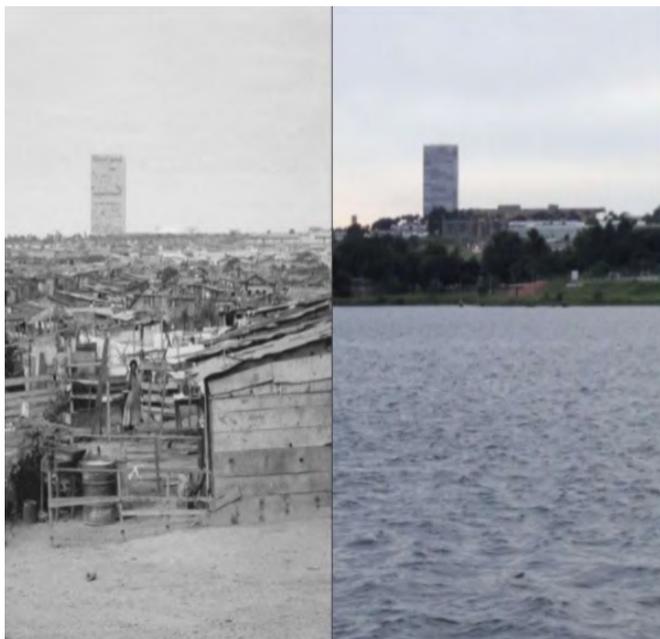
Pode-se dizer que a Vila Amaury⁴ foi uma extensão da Vila Planalto. Nasceu em 1959 e era um aglomerado de barracos de madeira que, assim como a Vila Planalto, era provisória, pois as águas represadas do Rio Paranoá inundariam a região, dando origem ao que hoje conhecemos como Lago Paranoá. Construídas pelos próprios moradores, as casas eram de madeira, e a qualidade dessas moradias dependia do material que conseguiam para a construção, como restos de madeira, telhas, sacos de cimento etc. Esse aglomerado se estendeu até aonde é hoje a Ponte do Braghetto. Nesse ponto geográfico é que começaram as obras iniciais de desmatamento do Lago. Esse ponto era denominado popularmente pelos pioneiros como Vila Sacolândia ou Pindaíba (nome da espécie de madeira que dominava em quantidade naquela região). Ali moravam centenas de famílias de operários.

Conforme a água represada se aproximava das casas e barracos, a NOVACAP providenciava a saída desses moradores e os encaminhava para as Regiões Administrativas⁵ de Sobradinho, Gama e Taguatinga, destinadas a receber esses trabalhadores. Em 1960, todas as Vilas que ocupavam o leito do Lago, inclusive a Vila Amaury, deixam de existir e ficam submersas, restando apenas as lembranças e as recordações daqueles que um dia viveram ali.

4 Neiva (2017) apresenta duas versões para a origem do nome da Vila Amaury. A primeira é a do fotógrafo e jornalista Paulo Manhães, que chegou a Brasília em 1958 e afirma que o nome “[...] remete ao funcionário da Novacap responsável pela remoção dos barracos ‘provisórios’ (NEIVA, 2017, p. 22)”. A outra é do antigo pescador Pedro Venzi, que contava que “o nome pegou porque tinha um homem muito conhecido no local, o Seu Amaury, que tinha um botequim... Foi chegando gente, foi montando os barracos, falava: vamo lá no Amaury, Amaury – e aí ficou o nome da Vila...”. (NEIVA, 2007, p. 22).

5 Cidades-satélites são cidades localizadas no entorno do Plano Piloto que foram construídas às pressas para abrigarem boa parte dos migrantes que não tinham onde morar após serem retirados dos acampamentos e que não se enquadravam num padrão segregador utilizado pelas autoridades para selecionar os moradores do Plano Piloto de acordo com sua posição social, quer seja no meio empresarial, quer seja no funcionalismo público.

A Vila Amaury, em sua curta existência, possuiu representatividade considerável tanto pela quantidade de pessoas que habitavam o local, quanto pela sua proximidade à Vila Planalto e ao centro político da Capital. Tornou-se, portanto, lugar de memória, assim como a Vila Planalto. Ambos os locais foram espaços legítimos de histórias e vivências da época da construção de Brasília.



Fotografias 1 e 2 – À esquerda, Vila Amaury em 1959. À direita, a mesma vila submersa pelo Lago Paranoá em 2010. Fonte: À esquerda, foto de Ivany Neiva. À direita, foto de Paulo Manhães. (NEIVA, 2017, p. 12,14).

1.2. Memória gastronômica

A relação aqui estabelecida entre memória e Gastronomia baseia-se nas experiências gastronômicas cotidianas vividas por um pioneiro migrante, em um ambiente geográfico, social, cultural, econômico e político distinto daquele de origem.

Tempo, espaço e linguagem são condições necessárias para a reconstrução de qualquer memória. Nessa perspectiva, a memória coletiva abarca tanto as memórias individuais socialmente moldadas quanto as representações coletivas. Essas representações são construções do passado compartilhadas por um grupo, fazendo com que cada memória individual seja uma perspectiva da memória coletiva em que o indivíduo é moldado pelo social e o grupo corresponde a um conjunto de indivíduos.

A memória coletiva, por sua vez, engloba as memórias individuais, mas não se confunde com elas, evoluindo conforme suas leis. Quando ocorre de determinadas lembranças individuais a invadirem, estas mudam de aspecto na medida em que são substituídas em um conjunto que não é mais uma consciência pessoal. (HALBWACHS, 2013, p. 72).

Quanto à memória individual, diz Halbwachs (2013):

Ela não está inteiramente isolada e fechada. Para evocar seu próprio passado, em geral, a pessoa precisa recorrer às lembranças de outras, e se transportar a pontos de referência que existem fora de si, determinados pela sociedade. Mais do que isso, o funcionamento da memória individual não é possível sem esses instrumentos que são as palavras e as ideias, que o indivíduo não inventou, mas toma emprestado de seu ambiente. (HALBWACHS, 2013, p. 72).

A memória é sempre uma reconstrução, ou seja, não conseguimos acessar um evento exatamente como ele é.

A lembrança é em larga medida uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente, e, além disso, preparada por outras reconstruções feitas em épocas anteriores e de onde a imagem de outrora se manifestou já bem alterada. (HALBWACHS, 2013, p. 71).

O resgate dessas memórias representa a reconstrução do passado no presente, pois a memória não é reviver, mas “refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado” (BOSI, 1979, p. 17).

A lembrança é uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas ideias, nossos juízos de realidade e de valor. (BOSI, 1994, p. 55).

As memórias gastronômicas são, portanto, as lembranças no campo da alimentação e dos aspectos que compõem as recordações que envolvem a Gastronomia nas experiências de vida de cada indivíduo. “A opção pela memória se dá porque o que interessa são situações vividas e após a análise, poderão se mostrar plenas de significados.” (BERNARDO, 1998, p. 29).

Analisando o processo de migração que se deu no final da década de 1950 e trouxe ao Centro-Oeste pessoas de vários estados do Brasil para a construção de Brasília, subentende-se que esses migrantes enxergaram no projeto de Juscelino Kubistchek uma chance de ascensão e melhoria de vida. Jovens, solteiros, pais e mães de família deixaram suas cidades para se arriscarem num trabalho que, muitas vezes, não tinham experiência alguma. Chegaram várias pessoas de todas as idades e classes sociais em um grande canteiro de obras na vastidão do cerrado.

Portanto, a evocação dessas memórias propiciará a compreensão do passado e da maneira como se dava a alimentação desses migrantes, tendo em vista as difíceis condições que o momento apresentava. Ao explorar as memórias da alimentação e da herança cultural alimentar de José Manuel de Souza, será possível conhecer também como essa nova comunidade tão diversificada hospedou seus hábitos e seus costumes.

2. História Oral e alimentação

A pesquisa de natureza qualitativa foi o modelo metodológico adotado para alicerçar a reconstrução das memórias gastronômicas de um pioneiro no período compreendido entre os anos de 1957 a 1960, anos iniciais da construção de Brasília. Segundo Minayo (1995), essa abordagem de pesquisa se preocupa com um nível de realidade que não pode ser quantificado, principalmente quando o objetivo é tentar desvelar os significados culturais, buscando, nesse caso, reconstruir o passado através das memórias gastronômicas.

A reconstrução das memórias gastronômicas foi elaborada por meio da história oral de vida, que, neste trabalho, foi adotada como técnica. A história oral de vida é constituída de uma fala mediada pelo gravador que não se restringe ao ato de gravar. Para existir, precisa necessariamente de três elementos: depoente, pesquisador e máquina para gravar.

Tudo reunido deve gerar textos escritos, elaborados a partir de técnicas e métodos estudados. Implica a elaboração de um documento que pode ser num primeiro momento a transcrição do testemunho e, em outra etapa, a sua análise. (MEIHY, 1993, p. 53).

A história oral de vida privilegia a experiência daqueles que narram suas histórias, sendo que, nas suas narrativas, o que se busca são as singularidades das trajetórias pessoais e a visão de mundo de cada narrador. Meihy e Holanda (2007) ressaltam que a história oral de vida difere de documentos convencionais, independem de comprovações e não exigem certezas e referências exatas, pois trata-se da construção de narrativas inspiradas em fatos em que há respeito à forma de rememoração dos narradores, admitindo silêncios, omissões e distorções.

Trabalhar com História oral é, sobretudo, não querer uma história totalizante a partir dos depoimentos; tão pouco provar uma verdade absoluta. É dar espaço aos sujeitos anônimos da História na produção e divulgação dessa, procurando articular suas narrativas aos contextos e elementos do(s) objeto(s) em pesquisa. É escrever história sem sacramentar certezas, mas diminuindo o campo das dúvidas. O que o historiador escreve não é aquilo que se passou e, sim, uma produção discursiva. (SILVEIRA, 2007, p. 41).

Para a construção das histórias orais, foram necessárias etapas que nortearam a elaboração e a organização do texto final. Primeiramente, houve a elaboração do projeto seguida da imersão no campo, visando à ambientação da pesquisadora e a escolha do narrador. Logo após, foram gravadas as entrevistas para a materialização do processo e, finalmente, a transcrição, a textualização e a análise da narrativa.

Nas transcrições das narrativas, procurei manter as expressões como “né”, “ah”, “ai”, “cá”, “ixi”, “de modo que” etc. Fiz uso de reticências para marcar as frases incompletas, as dúvidas e os silêncios. As passagens pouco audíveis foram colocadas entre colchetes. As anotações de risos foram grifadas. Os erros evidentes sobre datas foram corrigidos, mas os erros de grafia, tempos verbais e concordâncias se mantiveram fiéis à fala do narrador.

3. Memórias Gastronômicas do Pioneiro José Manoel

José Manoel de Souza nasceu em abril de 1927, em São José do Egito, município do sertão pernambucano. Quando jovem, ao se casar, foi morar no município de Santa Terezinha e trabalhar na roça para a subsistência de sua família. Sem êxito, mudou-se novamente, dessa vez para o município de Patos, onde comprou um ponto de venda para comercializar cereais.

No ano de 1956, chegou até ele a notícia da construção de Brasília e da vida promissora que poderia ter ao trabalhar no ramo da construção civil. Não demorou a vender seu comércio em Patos e seguir viagem rumo à nova Capital. Deixou a esposa e os três filhos, o último ainda recém-nascido, com a promessa de que assim que estivesse instalado levaria a família ao seu encontro.

Mesmo após ter completado noventa anos em 2017, José mantém claros em sua memória os acontecimentos de sessenta anos atrás. Apesar do tempo transcorrido, suficiente para suavizar seu sotaque, para ele é um orgulho ostentar sua origem pelo modo de agir e falar. Seu falar transparece alguém que sente falta da terra natal e dos costumes. Suavizar o modo de se expressar seria mais um distanciamento desnecessário de sua origem.

Conosco, no momento da narrativa, estavam nossos familiares, todos sentados à mesa ansiosos por escutar o que meu avô tinha a dizer. Seu modo metódico de sentar-se à mesa, com as mãos entre as pernas que iam sendo alternadas para que pudesse segurar o talher, nos remete à simplicidade de sua origem e à forma como viveu sua vida. Ele, muito tranquilo, começou a narrar sua vinda a Brasília. Sua chegada foi marcada pelas condições precárias e extremamente difíceis pelas quais passaram boa parte dos nordestinos que chegaram até aqui.

Saí de Patos da [espinhara] da Paraíba... Um pau de arara andando pra cá, seu Carneiro, aí nós saímos de lá gastamos quinze dias. Pra vir pra cá no pau de arara, tinha gente que prometia pagar quando chegasse aqui, eu paguei o meu à vista, era uns 200 ou 300 reais, o meu eu paguei. Mas quando eu cheguei na NOVACAP ali de noite eu não tinha mais nenhum tostão.

É explícita a determinação e coragem que Seu José teve ao desbravar a longa distância entre sua terra e o Planalto Central. Por vezes, durante a fala, dá a entender

que sua decisão de tentar a vida em Brasília foi um misto de aventura e trabalho.

O local de chegada é preciso e nos indica onde era concentrado o desembarque dos migrantes.

Chegamos na NOVACAP⁶, desembarcamos na NOVACAP, naquela NOVACAP véia ali, sessenta pessoas entre adultos e crianças, as crianças era pouca aí no outro dia fomos convidados todo mundo pra fichar na NOVACAP.

A primeira manifestação referente à alimentação vem logo em seguida, quando diz quase sem querer que na falta de abrigo, quando chegou à “Velhacap”, hoje Candangolândia, precisou se abrigar num forno, em uma padaria, até saber seu próximo destino.

Lá e tinha uma padaria nós fizemo... eu dormia era dentro do forno mode do frio (risos), ixi fazia um frio que [cachorro gemia], bem cedo, bem cedo pra nois trabalhar era preciso fazer um fogo pra esquentar os pés que tava tudo dormente, tudo entrevado, eles esquentavam os pés aí começava no serviço e esquentava.

É notória a falta de preparo dos migrantes ao lidar com o clima da região Centro-Oeste. Aos risos, Seu José nos conta que, em meio ao desconforto da estadia e do trabalho a que eram submetidos, em sua memória vem a lembrança do forno da padaria, que, além de assar o pão que os alimentava, também os aquecia em meio ao frio.

Seu José conta que os recém-chegados eram recepcionados por funcionários da NOVACAP responsáveis por organizar e direcionar o pessoal para trabalhar em diversas áreas da construção civil.

Os cara pegaram nós tudo pra fichar, dormia no acampamento era um acampamento, era só um, só tinha um acampamento, só um cara pra lutar com nós tudo que era um fiscal, o comandante.

6 NOVACAP: Companhia Urbanizadora da Nova Capital do Brasil.

Com firmeza, o narrador afirma que quando chegou só existia um acampamento, repetindo esse dado por três vezes como forma de expressar seu pioneirismo e a realidade de um espaço em construção em meio ao nada. Nesse acampamento, conviviam homens, mulheres e crianças. Quando seu José diz “lutar” e “comandante”, a impressão é que o cenário em questão se assemelhava a um palco de conflitos, tendo em vista as condições hostis em que se encontravam.

Podemos perceber também que, para alguns, a situação de migrante trabalhador da construção civil era uma questão de tempo. O interesse era conseguir o máximo de dinheiro possível, para então retornar aos seus estados de origem em condições financeiras melhores do que quando saíram.

Trabalhava de dia e de noite, quem quisesse trabalhar de dia e de noite podia, mas tinha gente que queria tirar um dinheiro favorável pra ir embora, que dormia meio dia e trabalhava de noite, eles achavam bom porque de noite não tinha muita gente pra mandar e o serviço era melhor.

O início dos trabalhos na construção da cidade teve como ponto de partida o desmatamento da região onde seria represado o Lago Paranoá. Fica evidente sua participação nos dois momentos precursores e iniciais da construção.

Eu pedi conta... eu fiquei na NOVACAP depois saí pra entrar na empreitada da derrubada, depois voltei pra NOVACAP de novo pra uma turma que era pra limpar o lago, era feitor de uma turma de quarenta e cinco pessoas pra limpar o lago, aí era rolo.

No trecho a seguir, Seu José faz referência ao início dos primeiros acampamentos que deram origem à Vila Sacolândia, ao Bananal e à Vila Amaury, que ficavam localizadas ao longo do leito do futuro Lago.

Fui trabalhar no desmatamento do lago, na granja, ali no Torto, na ponte do Bragueto era nosso estaleiro, fiquemos até 1960, três anos. Cheguei ficar na Vila Maury, que o lago cobriu depois voltamos a ficar lá na ponte do Bragueto ali foi que nós se arranchamo, arranchou-se todo mundo lá... era uma vila de saco de cimento, coberto com saco de cimento.

Ele rememora determinado acampamento como uma sociedade. Com isso, podemos entender que o acampamento funcionava como uma pequena empresa formada por quatorze trabalhadores, cada um com uma função, inclusive dois desses eram responsáveis por preparar a comida. Sem estarem fichados em empresas privadas, pegavam serviços aleatórios, como o desmatamento do lago.

Quando desmatava o lago nós tinha um acampamento nosso como uma sociedade nós peguemo uma empleita, entrou quatorze só os trabalhador, agora tinha dois na cozinha, fazendo a comida.

A vida que levou no sertão não foi muito diferente daquela vivida no Planalto Central, tendo em vista as condições e dificuldades em que se deparou ao chegar.

E lá no norte comia essas coisa tudo também, comia tatu, tatu peba, aqui era porque os tatu peba do mato tinha lombriga, comia só tatu galinha.

Morando em acampamentos feitos de madeira e sacos de cimento, não é difícil, para nós, imaginarmos o quão improvisado era o local em que preparavam as refeições. Suas lembranças mais carregadas de detalhes são as que envolvem as suas memórias gastronômicas.

No Bananal era fogo de lenha... O fogãozão era no chão, nós fizemo de pedra, e alí cozinava, quando era pra assar um quati, nos pegava ele e assava.

A forma como se expressa no aumentativo significa que precisavam de um local grande o suficiente para preparar a comida necessária para todos, não havia individualidade quando se tratava de comida, ou seja, as famílias preparavam as refeições e comiam em coletividade.

A presença do pronome *nós* em quase todas as suas falas evidencia as representações coletivas em que sua memória individual se baseia, corroborando o que diz Halbwachs (2013, p. 72): “a memória coletiva, por sua vez, engloba as memórias individuais, estas mudam de aspecto na medida em que são substituídas em um conjunto que não é mais uma consciência pessoal”.

A memória gustativa, que envolve todos os sentidos, fica evidenciada no trecho em que Seu José se recorda da textura, do odor e do sabor da carne de capivara e sua ojeriza ao encontrar um preá se alimentando de fezes.

Comia carne, nós passemos uns tempo comendo carne de Tatu, tinha muito tatu, veado, porco do mato, capivara a carne é mole, mas é fedorenta precisava lavar em água corrente senão o cara não dava conta de comer com o gosto ruim dela... Tinha preá, comia também. Quando foi um dia tinha um comendo cocô, aí eu larguei de comer.

A carne de caça, de variados tipos, fazia parte da alimentação cotidiana de sua comunidade pioneira, considerando as lembranças recorrentes sobre esse fato.

Quati, tatu, capivara, anta e veado do mato, porco nós comemos um bucado de porco, era caititu e queixada e tinha outras qualidades de porco, não tinha muito javali, mais pro lado do Gama.

E ainda apresenta a forma rudimentar de abate desses animais.

E tinha um nego véi chamado mané Gustavo, ele disse: “eu vou cortar esse porco”, deu uma machadada nesse porco, o porco escapuliu gritando mas ele conseguiu pegar e matou, pegou uma espingarda pra atirar nele porque não podia chegar perto. Tinha um tal de Mané Galego que era bravo, ele dizia “cumpade Zé vou matar um porco ali”, saiu com a espingarda, a porca voou em cima dele, ele subiu num pé de pequi, a porca foi atrás.

A carne de vaca também fazia parte do cardápio e vinha de fazendas próximas.

E tinha um fazendeiro que vendia carne de vaca pra nós, até fiado.

Seu modo de expressar faz-me entender que comer carne de caça não era uma circunstância à qual teve que se adaptar ao chegar aqui; pelo contrário, fazia parte do seu cotidiano. Podemos perceber tal fato quando descreve a caça e o modo de preparo da carne de tatu.

Aí de tardezinha eu saía pra pegar tatu, que ele saía assim que o sol se punha ele saía pra comer e eu enfiava a perna nele porque entrava no buraco, nois butava água e ele saía. Pelava, botava no fogo, tirava o casco e tava pronto, tratava, tirava o couro, e a carne era do mesmo jeito igual hoje.

Ainda hoje, em alguns almoços de família, há a presença de carne de caça, escolha voluntária de alimentação, diferente da ocasião em que era a única alternativa.

O que caçava era o que tinha...

Permeiam suas lembranças a presença de sua esposa e de seus filhos, ainda crianças, participando da caça a esses animais.

Outro dia fui mais Ninha, Deda e a Finada caçar fruta, eu tinha um cachorrinho, daqui um pouco o cachorrinho tava na boca dum buraco, quando eu vi era um tatu desse tamanho, aí eu peguei, eu levava um facão, puxei pelo rabo e dei uma facãozada na cabeça. Levei pra casa, mas eu peguei muito tatu, eu corria atrás deles e eles entravam num buraco aí eu levava um saco, botava na boca do buraco, ele ia sair entrava dentro do saco, saía rolando e nois pegava, não escapava nada.

Havia também, na Cidade Livre, hoje Núcleo Bandeirante, armazéns que vendiam alimentos variados, como frutas, verduras, carnes, cereais etc.

Nóis ia fazê feira no Bandeirante e nós ia de pé com o saco de feira nas costas... Fubá essas coisas comprava na Cidade Livre, enriquecemo Valdemar, era um cearence que montou um comércio, tudo que comprava era dele.

Tendo em vista as condições financeiras desfavoráveis, compravam somente os itens essenciais e alimentavam-se com o que o cerrado tinha a oferecer. Podemos notar a presença de elementos representativos da culinária típica do Centro-Oeste como o pequi, muito comum na cozinha goiana e brasiliense.

Tinha pequi, jatobá, manga, cagaita tinha muita, fruta de ema. Lá no terrero era assim de fruta, goiabinha, araçá, era parecido um com outro,

fruta de ema e cagaita tinha como o diacho. Plantava milho e a anta de noite vinha e comia tudo, umas duas capivara comia uma roça de milho que nos comia num mês elas comia numa noite.

Seu relato ora fala de fartura, ora de carência. O fato de comprar fiado também transparece uma relação de confiança e compaixão aos migrantes por parte dos nativos que aqui habitavam, em virtude das condições em que se encontravam. A situação de carência fica clara em trechos do relato.

Tudo a gente comia... não escapava nada... Eu tinha um tempo... um tempo que Bernardo Sayão foi visitar nós porque soube que tinha um povo do norte que tava passando fome lá, a bota dele batia aqui (mostrando o alto da perna) aí tinha Noel que era consertador de calçado e consertou a bota dele todinha e ele acostumou-se a toda semana ir comer carne assada mais nós, aí nós já tinha uma carninha ou de caça ou de vaca.

A imagem construída na memória sobre Bernardo Sayão⁷ revela uma relação social mais igualitária, o que não era comum nessa época. A relação que os depoimentos estabelecem entre o chefe e o candango, mais especificamente entre o engenheiro e o peão, a ponto de repartirem o alimento, expressa o papel da comida permeando a relação entre classes sociais distintas. Sayão, mesmo em sua condição de engenheiro, quis compartilhar da mesma comida como forma de demonstrar sua compaixão pela situação de fome desses candangos. Nesse momento, sinto na fala de meu avô um tom de gratidão a esse homem, que se preocupou com a situação por eles vivida. Como forma de agradecimento a essa preocupação, ofereciam a Sayão, sempre que ele voltava ao acampamento, o que tinham de melhor, a carne.

Além dos sentimentos, são relatados nesses fragmentos de memórias não somente o tipo de comida, mas também a forma de cozimento, o assado no chão, que é um tipo de cozimento utilizado na cultura alimentar brasileira, mas que também transparece a falta de opção por outro tipo de cocção, devido às condições do acampamento.

Seus hábitos e costumes nordestinos ficam evidentes principalmente nas

7 Bernardo Sayão era engenheiro agrônomo. Foi nomeado em 1956 e fazia parte da direção da NOVACAP.

narrativas sobre comida. Considerando que as primeiras geladeiras chegaram ao mercado brasileiro no início da década de 1950 como artigo de luxo, em meio ao cerrado tinham que recorrer à técnica de conservação de carnes comum ao nordeste brasileiro.

Quando tinha sol salgava e secava ela. Quando não tinha (sol) azedava e se ficava muito ruim a gente não comia não, se fosse em tempo de chuva era de acordo com tempo que a gente pegava a carne.

A vulnerabilidade diante das condições climáticas também os fazia selecionar quase que forçadamente o que comer. Além dos tipos de alimentos e dos modos de cocção, ele relembra também os temperos que utilizavam na comida, obtidos do intercâmbio que faziam com os goianos nativos.

O tempero era açafão, os goiano trazia da roça, aonde plantava o açafão, o corante fazia de açafão, fazia um preparo pra poder pisar pra fazer o pó, usava coentro, que plantava.

A incorporação de saberes e ingredientes colaborou para o surgimento da cultura alimentar dessa nova comunidade que aqui se formou. Entre suas memórias gastronômicas ele relembra a chegada de sua esposa e de seus filhos.

A falecida veio no outro ano, veio em 1958 aí, mas ainda...

Maria de Lourdes, sua esposa, também percorreu o mesmo caminho em pau de arara, da mesma forma que outrora seu José havia percorrido até se encontrarem no acampamento, que é chamado por ele de Pindaíba⁸.

A Vila Planalto era daquele lado de baixo ali do Palácio da Alvorada, ficava pra baixo assim ela cobriu todinha aí quando cobriu nós já tava morando cá no acampamento da Pindaíba, saía por ordem quando chegava o tempo de sair, saía.

8 A Pindaíba é uma árvore nativa do bioma do cerrado. Possui madeira leve e de pouca durabilidade.

Ao fazer uma leitura simples de seu depoimento, a conclusão que se tira, à primeira vista, é de uma vida difícil e pobre; porém, suas lembranças são leves e alegres, reforçando o pensamento de Halbwachs (1990) quando diz que a memória é sempre uma reconstrução do passado no presente. “A lembrança é em larga medida uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente” (HALBWACHS, 1990, p. 71). Caso Seu José tivesse feito um relato de sua vida há sessenta anos, o tom melancólico estaria presente.

Quando sua Vó chegou eu estava na Pindaíba (risos), aí nós fiquemo, quando Lourdes chegou eu tinha um barraco lá na pindaíba ele não ficou com nome de Pindaíba não, só no tempo que a gente chegou.

Seu pioneirismo é lembrado em vários momentos de sua fala, principalmente quando deixa claro as origens do aglomerado de barracos de madeira de Pindaíba, que deram origem aos acampamentos em meio à mata virgem do cerrado.

O lugar que só tinha pindaíba porque aquele lago era uma mata completa, era estreita, às vezes alarguecia muito, às vezes estreitava, mas era mata virgem, mata...

Detalhe importante na fala de meu avô é que esses acampamentos eram formados principalmente por conterrâneos.

Aí eu já tinha um barraco feito, tinha mais de um porque eu tinha peão e tocava areal, aí tinha muita gente era uma vila, a vila dos peão do Norte.

Em meio às dificuldades, eles se ajudavam. Falando com a firmeza de quem enfrentou o cerrado e o trabalho, ele relata como recebeu e ajudou outros migrantes nordestinos.

Aí todo mundo que vinha do norte ia pra lá, eles iam pra lá os conhecidos nossos iam pra nossas casas lá e cada um ia pra casa de conhecida, eu dei muito serviço pro povo do norte no areal, eu dava um ranchinho pra ele morar e ele ficava trabalhando pra nós.

Além de desmatar, receberam a ordem e autorização de Bernardo Sayão para retirar areia, que posteriormente seria vendida às construtoras responsáveis pelas obras dos Ministérios, Congresso Nacional etc.

Aí Bernardo Sayão chegou foi visitar nós, chegou, disse: “oh vocês aqui debaixo desse chão tem areia vocês desdobram aqui tira uma parte por cima, desdobra e aí vocês vão colher areia, achar areia aqui de baixo”. aí vendia lá nos ministérios, no palácio, começando no palácio aqueles ministérios todinhos nós fornecemos e cumpade Basti comprou um carro, um caminhão e nós fornecia areia pra ele e ele levava pras companhias pra vender.

O narrador também relata o episódio de retirada de madeiras de lei, como jatobá, que chegou a causar um desconforto entre Israel Pinheiro, que à época era presidente da NOVACAP, e um Deputado que o acusou de desmatar e distribuir aos seus mais íntimos amigos de forma irregular a madeira da empreita.

Aí deu orde pra nós vende madeira, lenha pra ir comendo enquanto nós ia vendendo algum pau de... de... uma linhagem... madeira de casa, de barraco que era o que tinha muito e era proibido, ele foi quem mandou que nós podia usar enquanto fazia o estaleiro de areia.

Depois de devidamente justificado ponto a ponto por Israel Pinheiro, o episódio foi esclarecido e a madeira pôde ser utilizada.

Tinha cada pé de jatobá que duas pessoas não abarcava não, era uma madeira muito grossa.

Num dado momento, a alimentação, tema central de nossa conversa, evocou em sua memória o episódio do massacre da Pacheco Fernandes, quando, em 1959, esse acampamento, localizado na Vila Planalto, foi palco de um episódio triste. Sua fala envolveu-se de revolta e transpareceu um sentimento de compaixão àqueles que compartilhavam a mesma trajetória.

A matança na Vila Planalto foi igual aquele [caranguru].

Cercado de mistérios e histórias por contar.

Peão dormia, comia e vivia lá no acampamento da Vila Planalto, aí quando pegava briga, matavam cozinheiro, peão, ninguém sabe a quantia.

Podemos notar a gravidade do episódio quando sua lembrança o associa ao massacre que ocorreu em outubro de 1992, quando uma intervenção da Polícia Militar do Estado de São Paulo para conter uma rebelião na Casa de Detenção do mesmo Estado, conhecida popularmente por Carandiru, causou a morte de cento e onze detentos. Assim como no Carandiru, morreram dezenas de pessoas nesse acampamento, numa ação violenta da Guarda Especial de Brasília (GEB) para conter uma briga no bandeirão 17. Policiais da GEB foram chamados e começaram a espancar os causadores da confusão.

Os policiais quando chegamos aqui não sabia assinar nome nem nada, mas sabia bater em gente.

Os candangos conviviam com corte frequente e estratégico de água, retenção do pagamento semanal e falta de cuidado e de higiene com a alimentação. Este último foi o fator preponderante e o principal causador de todo o massacre. Tais estratégias das construtoras tinham como objetivo acelerar a obra e evitar a dispersão dos operários em seus momentos de folga.

Os cara se revoltaram na cantina porque tava fazendo comida ruim, danaram o cacete, mataram gente, era gente que foi preciso levar na caçamba pra enterrar nas vala, enterrava no torto.

A refeição estragada foi o estopim para deflagrar a discussão entre os operários e os trabalhadores da cantina. Com isso, podemos perceber o espaço importante da alimentação tanto em sua função nutricional quanto social.

Acampados provisoriamente em uma área preparada para ser inundada, a retirada de suas moradias já era esperada.

Quando foi pra nós saí dali eles já tinham feito a Cota Mil, era do lago onde chegava a água naqueles córregos, tudo tava marcadinho tudo empiquetado e a água já vinha e eles sabiam até quantos dias ia passar pra ela chegar ali aí saiam avisando, aí eles começavam a avisar desde a marcação da cota pra dar tempo.

Por vezes, as condições encontradas no Planalto Central faziam com que migrantes retornassem às suas cidades de origem.

Muitos colega voltaram pro norte, outros não foram porque não podia, teve deles que voltaram de pé. Os cara deram carona pra eles.

A ocupação territorial desses migrantes, posterior à finalização das principais obras em 1960, em sua grande maioria se deu nas Regiões Administrativas, que foram criadas pelo governo como tentativa de resolver o problema de moradia daqueles candangos que não voltaram para sua terra natal, resultando na marginalização dos que não estavam dentro dos padrões determinados por eles para serem moradores do centro da Capital.

O Plano era pros Engenheiros, os peão ia tudo pra satélite tava já marcado e de lá nós era pra ir pra Sobradinho e Gama e deu um bolo danado, foi serviço.

É notório que esse processo não foi democrático, e sim uma imposição do governo que, através da NOVACAP, direcionava os pioneiros, o que fica claro na expressão de Seu José.

Aí tinha uns que ia pra Sobradinho outros iam pro Gama eu encruiei e digo que não ia pra nem um dos dois, que ia pra Taguatinga aí o fiscal disse: “ninguém pode empatar não, se você for vai ter que obedecer a prefeitura de lá porque seu lote é no Sobradinho”. Pra ter esse lote aqui foi preciso eu enfrentar o prefeito, era ruim que só, pensando que eu ia ficar por aqui na QND, QNA, mas aí ele com raiva de mim me colocou aqui (na QNG) eu não me agradava desse local e eu não me agradava pra morar, queria meu lote aculá.

Com o lote em Taguatinga, Seu José constrói seu novo lar.

Aí fiz o barraco aqui de tábua até o piso, de tábua boa, de pinho legítimo.

Apesar das condições melhores, quando comparadas àquelas de quando morava no acampamento, e com o desenvolvimento da cidade e do comércio, seu discurso ainda demonstra a vida simples que levava.

Quando nós viemos pra cá já existia fogãozinho de gás. Mas nós cozinhamo um cado (bocado) de tempo com lenha, fizemo um fogão de tijolo, já tinha gás, mas não tinha fogão. Tinha muita lenha, resto de madeira de construção.

E traz considerações gastronômicas típicas da cozinha nordestina e também sobre o acondicionamento desses alimentos, dada a falta de estrutura e menos ainda de eletrodomésticos.

Comia feijão, muito fubá, aquele fubá de milho era nossa mistura, fazia cuscuz fazia farinha, fazia angu e comia muito aquilo no mais era feijão e arroz. Tinha açúcar, sabão, tudo que precisava tinha, botava dentro de caixote, lata... lata que tinha tampa nós não perdia uma, era tudo pra guardar troço que não podia deixar no tempo.

Nesses três anos em Brasília, Seu José e Dona Maria de Lourdes já haviam perdido três de seus filhos que nasceram aqui. Anos mais tarde, nasceram os dois últimos. Após a inauguração, Seu José iniciou sua carreira como funcionário público da Fundação Educacional de Brasília, na função de pedreiro e mestre de obras. Em 1972, Dona Maria de Lourdes, sua esposa, faleceu em decorrência de câncer. Algum tempo depois, Seu José voltou a São José do Egito em Pernambuco e se casou novamente. Em 1980 nasceu sua última filha.

Aí com vinte e seis anos eu aposentei pra morrer com dois anos, nesse tempo a tabela que o aposentado vivia era dois anos. Já faz quase trinta anos...

Atualmente, mora em Taguatinga, no mesmo local de cinquenta e sete anos atrás.

As memórias gastronômicas vão além de receitas familiares ou do modo de se alimentar. Elas podem trazer lembranças afetivas e esclarecer questões acerca de nossa alimentação atual.

4. Conclusões

Enquanto narrava suas histórias alimentares, o pioneiro elaborava uma retrospectiva de sua vida, o que o levou a um sentimento de orgulho, tendo em vista as grandes adversidades que enfrentou. Recordou seus hábitos alimentares e os comparou aos de hoje. De lá pra cá, o desenvolvimento tecnológico foi significativo, tornando suas lembranças sobre os modos de preparo, sobre os objetos, sobre os utensílios e sobre os eletrodomésticos fontes de realidades que não encontramos mais, ou que encontramos raramente em contextos específicos e por opção, como o fogão a lenha, por exemplo, ou ainda o consumo de carne de caça, que hoje exige licenças ambientais.

Essas experiências alimentares vividas por José Manuel e suas práticas estiveram ligadas à história do indivíduo, à sua família e aos momentos iniciais de socialização em Brasília. Ainda há um vasto campo de possibilidades para estudos antropológicos e gastronômicos que pensem a comida e as relações ligadas ao ato alimentar como uma forma de reconstruir o passado. Recomenda-se a continuidade do estudo e do conhecimento sobre a alimentação de outros pioneiros e das receitas culinárias de suas famílias presentes em cadernos manuscritos ou mantidas apenas pela tradição oral. Essas memórias poderão se converter na elaboração de um inventário sobre a Gastronomia pioneira de Brasília.

OFICINA TEMÁTICA

Para fazer a reconstrução das memórias gastronômicas de sua família a partir da técnica de história oral de vida, que se trata da construção de narrativas inspiradas em fatos onde há o respeito à forma de rememoração dos narradores, são necessárias etapas para nortear a elaboração e a organização do texto final. Para isso, siga o passo a passo abaixo:

- 1) Escolha um narrador, que pode ser um de seus pais, avós, bisavós ou al-

guma pessoa de sua escolha;

2) Grave, com auxílio de alguma ferramenta (como celular, gravador etc.), uma entrevista para a materialização do processo;

3) Faça a transcrição completa e fiel dessa entrevista;

4) Por último, faça uma breve análise do que ouviu ou descobriu.

5. Bibliografia

BERNARDO, T. **Memória em branco e negro**: olhares sobre São Paulo. São Paulo: UNESP, 1998.

BEÚ, E. **Expresso Brasília**: A história contada pelos candangos. Brasília: Universidade de Brasília, 2012.

BOSI, É. **Memória e sociedade**: Lembranças de velhos. São Paulo: T. A. Queiroz, 1979.

_____. **Memória e sociedade**: Lembranças de velhos. São Paulo: Cia das Letras, 1994.

CÂNDIDO, C. **Depoimento** – Programa de História oral de vida. Brasília: Arquivo Público do Distrito Federal, 1990.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, Editora Revista dos Tribunais, 1990.

_____. **A memória coletiva**. 2. ed. São Paulo: Centauro, 2013.

KUBITSCHKE, J. **Porque construí Brasília**. Brasília: Senado Federal Conselho Editorial, 2000.

LARAIA, R. **Candangos e Pioneiros**. Brasília: Série Antropologia, 1996.

MEIHY, J. C. S. B. **A colônia brasilianista**: HISTÓRIA ORAL DE VIDA DE VIDA ACADÊMICA. São Paulo: Nova Stella, 1990.

_____. Definindo história oral de vida e memória. **Anais...** 1º Encontro Nacional de História oral de vida. p. 52-60. São Paulo: USP, 1993.

MEIHY, J. C. S. B.; HOLANDA, F. **História oral de vida**: como fazer, como pensar. São Paulo: Editora Contexto, 2007.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa Social**: Teoria, Método e Criatividade. Petrópolis: Vozes, 1995.

NEIVA, I.C.. **Uma cidade encantada**: memórias da Vila Amaury. Brasília: Ed. da Autora, 2017.

NORA, P. Comment écrire l'histoire de France?. *In*: NORA, P. (Org.). **Comment écrire l'histoire de France?** França: Annales HSS, 1995.

REZENDE, G.C. **Cartas para Heitor**. Brasília: Gráfica e Editora São Judas Tadeu, 2011.
SILVEIRA, E.C. História oral de vida e memória: pensando um perfil de historiador e etnográfico. *In: MÉTIS: história & cultura*, v. 6, n. 12, p. 35-44, jul./dez. 2007.

CAPÍTULO 6

Contra “os exploradores da bolsa do povo”: racionamento e tabelamento dos alimentos no Brasil durante a 2ª Guerra Mundial (1941-1945)

Vandré Aparecido Teotônio da Silva¹



1 Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo (USP). Pesquisador na área de História da Imprensa Brasileira. Pós-doutorando em História na Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP) e bolsista PNPd/CAPES. *E-mail*: vandreteotonio@gmail.com.

A partir de maio de 1941, o Brasil começou a sentir os efeitos da Segunda Guerra Mundial (1939-1945), colocando a ditadura do Estado Novo (1937-1945) diante de uma indigesta crise econômica e social: a falta de gêneros alimentícios de primeira necessidade no mercado interno, sobretudo na Capital Federal da época, a cidade do Rio de Janeiro. Devido aos bloqueios marítimos no Oceano Atlântico, que impediam o livre trânsito de industrializados, importados e insumos utilizados pela incipiente indústria nacional, uma parte considerável dos produtos alimentícios consumidos diariamente pelos brasileiros começou a escassear nas prateleiras de mercados, mercearias, quitandas, feiras livres, padarias e demais estabelecimentos comerciais. Para agravar ainda mais esse cenário, alguns produtores e comerciantes locais, objetivando a maximização de seus lucros, passaram a praticar preços considerados abusivos em razão da demanda crescente por gêneros alimentícios. Em uma economia de guerra, castigada por intensa crise econômica, a ditadura estadonovista intensificou suas ações de controle social ao interferir diretamente no mercado consumidor e, para alcançar seus objetivos comunicacionais, o Estado Novo contou com um fiel aliado: o jornal carioca *A Noite*.

O vespertino *A Noite*, fundado em 1911 por Irineu Marinho (1876-1925) – jornalista carioca que atuou em diversas empresas de comunicação da época, tais como *Diário de Notícias*, *A Notícia*, *Gazeta da Tarde*, *A Tribuna* e *Gazeta de Notícias* –, era publicado em formato tabloide e continha de quatro a seis páginas. Em 1920, Marinho criou a *Sociedade Anônima A Noite*, instituição privada que passou a ser administrada por Antônio Leal e Herbert Moses. Em 1925, sob a acusação de subversão por discordar dos projetos políticos do governo de Arthur Bernardes (1922-1926), Marinho e parte da diretoria de *A Noite* foram presos, episódio que motivou o fundador do vespertino a deixar a administração do jornal a cargo de Geraldo Rocha e partir para o exílio político na Europa. Rocha, por sua vez, aproveitando-se da ausência de Marinho, promoveu uma manobra jurídica para se apoderar da empresa jornalística, diminuindo o poder de decisão das ações do fundador do periódico. Naquele ano, antes de falecer, Irineu Marinho voltou ao Brasil e criou o jornal *O Globo*, o primeiro veículo de comunicação – atualmente em circulação – que viria, futuramente, fazer parte do conglomerado comunicacional *Grupo Globo*.

Com uma linguagem popular e direta, somada ao seu preço acessível², *A Noi-*

2 Na época de sua fundação, *A Noite* custava quatrocentos mil réis, valor equivalente a dois pães de sal, preço consideravelmente baixo para um jornal diário.

te apostava sua pauta jornalística em reportagens e manchetes sensacionalistas que cobriam assassinatos, crimes passionais, atropelamentos, roubos e suicídios, temáticas que dialogavam com um público leitor predominantemente popular, valendo-se, especialmente, de amplas fotografias estampadas em suas capas e contracapas. Em março de 1940, aproveitando-se da popularidade alcançada pelo jornal, o Estado Novo encampou³ o *A Noite* e, a partir de então, passou a ser administrado diretamente por uma autarquia que reunia empresas de diversos setores econômicos através da recém-criada Empresas Incorporadas ao Patrimônio Nacional (EIPN). Essa autarquia, gerida por superintendentes indicados por Getúlio Vargas, congregava instituições privadas que haviam sido anexadas ao Patrimônio Nacional. Algumas delas atuavam como veículos de imprensa e entretenimento – como a *Rádio Nacional* –, servindo como sustentáculos comunicacionais para os projetos políticos implementados por aquela ditadura, entre eles a campanha de racionamento e tabelamento de alimentos ao longo da Segunda Guerra Mundial.

A campanha de racionamento do Estado Novo publicizada por *A Noite* era sustentada por dois pilares comunicacionais: tornar pública a eficácia do controle governamental sobre o mercado produtor e consumidor por meio da Comissão de Defesa da Economia Nacional (CDEN) e demais órgãos governamentais, e tornar a punição dos crimes contra a economia popular um auto de expurgo de práticas-consideradas pela ditadura como antibrasileiras⁴. Essas duas noções, amplamente

3 A prática do encampamento de empresas fez parte da política estadonovista de nacionalização de instituições privadas consideradas essenciais para a economia e a defesa nacional. Setores estratégicos como energia, mineração e transporte, passaram a ser considerados de “interesse nacional”, ou seja, eram passíveis de ser estatizados pelo Governo Federal. No caso do jornal *A Noite*, o proprietário da *Sociedade Anônima A Noite*, Geraldo Rocha, após contrair empréstimos com o empresário estadunidense Persival Farguhar para modernizar o parque gráfico do periódico, perdeu o vespertino para esse investidor, que entre outros negócios, era dono da *Companhia Estada de Ferro São Paulo-Rio Grande*. Em 1940, as empresas de Farguhar foram estatizadas e, por tabela, o jornal *A Noite* acabou sendo incluído como empresa encampada pela ditadura varguista, fato que possibilitou à ditadura estadonovista angariar para si esse pequeno conglomerado de empresas de comunicação. Na época, o jornal já desfrutava de grande popularidade. Em 1956, após quarenta e seis anos de atuação jornalística e em razão de intensa crise financeira, o jornal *A Noite* deixou de ser publicado. No ano seguinte, foi extinto.

4 A Comissão de Defesa da Economia Nacional foi criada em setembro de 1939 e tinha como presidente o ministro João Alberto. Sua função era regular os preços praticados pelo comércio e interferir no mercado interno quando o regime julgava necessário.

aplicadas por *A Noite*, constituíam o norteamento da campanha de racionamento. Indo muito além das práticas econômicas propriamente ditas, necessitavam de veículos de comunicação que as tornassem de conhecimento público para que pudessem ser legitimadas. Podemos dividir essa campanha de racionamento em dois momentos distintos: entre 1940 e julho de 1942, momento em que a política de racionamento era incipiente e restrita à Capital Federal; e entre julho de 1942 e meados de 1945, período em que ocorreu a extensão do racionamento para todo o território nacional, com maior controle sobre as atividades comerciais e rígida punição aos “exploradores do povo”.

Inicialmente, a ditadura controlava a falta de produtos por meio da Comissão de Abastecimento (CA), colegiado que era subordinado ao Ministério da Agricultura. A falta de carne, por exemplo, era resolvida de modo pontual pelo órgão, que determinava o congelamento dos preços e fiscalizava a distribuição do produto: em outubro de 1940, o jornal se queixava pela primeira vez da escassez de carne nos açougues cariocas quando enviou equipes de reportagem que ficaram surpresas com a formação de gigantescas filas nas portas dos estabelecimentos comerciais (*A Noite*, 29 out. 1940, p. 1-2, 2. ed.). A partir de então, o problema da falta de carne foi encarado sob a perspectiva da economia de guerra, e a CDEN interveio na questão ao determinar o fornecimento de carne congelada para suprir a falta do produto resfriado (*A Noite*, 30 out. 1940, p. 1-3, 1. ed.).

Contudo, seria a partir de maio de 1941 que a escassez de gêneros de primeira necessidade no mercado interno levaria o regime a instituir, inicialmente, o congelamento dos preços de alguns itens no comércio varejista. Essa política de controle do mercado consumidor esteve restrita inicialmente à Capital Federal, sendo progressivamente implantada pelas interventorias nos Estados. A CDEN considerava alarmante a majoração desses produtos, ameaçando processar os comerciantes que “[...] atentam contra a economia popular”, prometendo que os “[...] gananciosos de lucro alto e fácil com o sacrifício do povo, serão desmascarados e punidos com as sanções da lei pelo Tribunal de Segurança Nacional”. Segundo o Decreto-Lei nº 869, de 18 de novembro de 1938 (modificado pelo Decreto-Lei nº 2.524, de 23 de agosto de 1940), os comerciantes que aumentassem os preços sem autorização do órgão estariam sujeitos a penas que variariam entre dois a dez anos de prisão em regime fechado (*A Noite*, 5 maio 1941, p. 1-2, 3. ed.). Embora a ditadura já estivesse cumprindo o decreto desde 1938, foi somente em 1941 que os casos envolvendo

aumento abusivo de preços começaram a ser tratados pelo jornal, levando-o a um segundo estágio da política de racionamento: o tabelamento.

O tabelamento foi uma política oficial imposta pela CDEN que determinava o valor de alguns gêneros alimentícios em falta no mercado interno. Expandindo a política de controle de preços, a CDEN incluiu as quitandas no grupo de comércio-alvo da fiscalização governamental. Segundo o jornal, além das quitandas, o preço oficial de frutas, legumes, verduras e hortaliças também deveria ser praticado por armazéns e vendedores ambulantes, criando, sobretudo, um “[...] sistema de vigilância, pronto e enérgico, para o fim de assistir ao consumidor lesado e promover a punição dos contraventores” (*A Noite*, 17 maio 1941, p. 1-3, 1. ed.).

A Noite, por sua vez, passou a publicar a tabela oficial de preços de gêneros alimentícios, sendo divulgada, a seu lado, uma entrevista exclusiva com o presidente da CDEN, ministro Joaquim Eulálio, prometendo que o governo empreenderia uma ferrenha fiscalização para o cumprimento do tabelamento, garantindo, especialmente, que esse sistema baratearia o custo de vida do carioca (*A Noite*, 17 maio 1941, p. 1-3, 2. ed.). Essas tabelas eram periodicamente atualizadas pela CDEN, e os novos valores encaminhados aos jornais para que os publicassem, prática que denotava, dessa maneira, uma grande participação da imprensa escrita, notadamente de *A Noite*, nessa campanha de controle econômico.

Logo após a publicação das primeiras tabelas, o Estado Novo decide atribuir à Prefeitura do Rio de Janeiro a função de verificar se os comerciantes estavam acautando os preços, enquanto a CDEN continuaria com a responsabilidade de fixá-los. Em um comentário da coluna *Ecos e Novidades*, o vespertino exortou a população, sobretudo as donas de casa, “[...] a denunciar os infratores, cuja punição servirá de exemplo para conter a criminosa desenvoltura dos recalcitrantes” (*A Noite*, 16 jun. 1941, p. 2, 1. ed.).

A lógica punitiva da ditadura é colocada como solução para problemas do cotidiano e a não observância do tabelamento, desse modo, era vista como uma prática abominável que prejudicava o esforço de guerra do país. O DOPS, por sua parte, ficou encarregado de realizar os inquéritos policiais que seriam encaminhados ao Tribunal de Segurança Nacional (TSN), para que comerciantes pegos praticando preços acima do tabelamento fossem processados: até setembro de 1941, somente no Estado do Rio de Janeiro, duzentas e quarenta e três empresas de atacado e varejo foram acusadas pelo órgão de praticar preços acima da tabela

oficial (*A Noite*, 11 set. 1941, p. 1-3, 1. ed.). De acordo com Campos (1982), a ditadura, quando considerou que a “ameaça comunista” havia sido silenciada pelos órgãos de repressão policial e judiciária, colocou os serviços do TSN à disposição das instituições de controle do mercado consumidor.

Outra prática da política de racionamento do Estado Novo era a requisição de estoques: quando alguns produtos de primeira necessidade ficavam em falta no mercado, a CDEN controlava a distribuição dessas mercadorias com o objetivo de evitar o aumento dos preços em razão da demanda. A interferência do governo no mercado consumidor era tamanha que chegava ao ponto do presidente da Comissão, Joaquim Euclálio, afirmar que, se necessário, o governo iria requisitar os estoques do comércio para vender os produtos em

falta nos entrepostos comerciais que seriam inaugurados em todo o Brasil (*A Noite*, 15 set. 1941, p. 1-2, 3. ed.). Essa ideia do entreposto deve ser ressaltada, visto que o Estado Novo se colocava como agente direto nas relações de consumo. Segundo reportagem sobre a importância dos entrepostos, eles anulariam a especulação, visto que o governo assumiria o papel de mediador, repassando produtos, tais como carne, leite e verduras, direto do produtor ao consumidor: extrapolando seu papel, o regime entendia que eliminar intermediários forçaria a execução do tabelamento (*A Noite*, 25 out. 1941, p. 1-3, 1. ed.).

Após essa declaração de Euclálio ao jornal, citada acima, a CDEN determinou que as empresas atacadistas cariocas teriam quarenta e oito horas para declararem à Comissão as quantidades existentes em estoque de arroz, feijão, cebola, carne seca, gorduras, banhas e óleos comestíveis. A portaria, publicada no jornal, instituiu também um rígido controle no transporte de produtos alimentícios para o



Figura 1 – Capa de *A Noite* anunciando normas do sistema de racionamento de alimentos (canto direito superior). No centro da página, reprodução do cartão de racionamento utilizado pela população para aquisição de produtos tabelados. No cabeçalho da página, manchete informa a formação das “maiores bichas [filas] jamais vistas no Rio de Janeiro” (*A Noite*, 6 de maio de 1943, 1ª edição, p. 1).

Distrito Federal, legitimando, ainda, o papel da Prefeitura do Rio de Janeiro como parceira da CDEN no combate à “carestia” (*A Noite*, 17 set. 1941, p. 1-3, 1. ed.). Em artigo de capa, sem autoria, o jornal comentou a determinação da Comissão de controlar e requerer os estoques, pois, segundo o jornal, era uma forma de identificar a retenção criminosa de mercadorias, prática que tinha como objetivo forçar o aumento dos preços. Procurando apaziguar os ânimos, *A Noite* afirma que a medida não visava a “[...] impedir o comerciante de obter a justa recompensa do seu trabalho ou do seu capital, mas somente o abuso da especulação, que todas as nações policiadas castigam hoje com as penas mais graves” (*A Noite*, 23 set. 1941, p. 1, 2. ed.). O “caso das cebolas no Tribunal de Segurança”, por exemplo, foi amplamente noticiado por *A Noite* pois representava um exemplo de prática comercial condenável: comerciantes do produto deixaram diversas toneladas de cebola apodrecendo no Cais do Porto do Rio de Janeiro, para forçar o aumento do preço. Contudo, após denúncia realizada pelo próprio jornal, a polícia prendeu os “açambarcadores” e remeteu o inquérito ao TSN (*A Noite*, 27 set. 1941, p. 1-3, 1. ed.)⁵.

Inicialmente, o levantamento dos estoques era considerado pela CDEN uma prática eficaz no controle dos preços: segundo o jornal, após a realização do levantamento, o governo assegurava à população que não faltariam os itens básicos de consumo, e que o aumento dos preços de gêneros como o azeite, poderia ser fruto de uma “ação combinada” dos importadores que tinha como fim “[...] impor ao consumidor preços escandalosos” (*A Noite*, 31 out. 1941, p. 1-2, 2. ed.). Assumindo essa postura interventora, a CDEN negociava com produtores rurais, tal como ocorreu com a produção de laranja da Baixada Fluminense, procurando com isso abaixar preços e garantir o abastecimento da fruta (*A Noite*, 20 nov. 1941, p. 1-2, 2. ed.).

Além da requisição de estoques, a CDEN também interferia na pauta de exportações: a Comissão proibiu empresas de exportarem fios de seda e algodão sem seu consentimento, objetivando, dessa maneira, garantir o abastecimento interno de matérias primas para a indústria têxtil (*A Noite*, 24 set. 1941, p. 1, 1. ed.). Após essa medida, o regime passou a proibir a exportação de gêneros alimentícios, declarando que essa determinação visava ao combate da majoração dos preços no mercado

5 O “caso da cebola” era considerado grave pelo jornal devido à preocupação do carioca com o aumento do preço do produto em regiões produtoras, como o Rio Grande do Sul. Na Capital Federal, a CDEN se adiantou e determinou que a cebola entraria para o tabelamento (*A Noite*, 18 nov. 1941, p. 1, 2. ed.).

consumidor. Novamente, o ministro Eulálio utilizou o jornal para justificar a medida, afirmando que o produtor brasileiro não seria prejudicado, pois ele obteria o “justo preço” garantido pelo governo. Segundo o presidente da CDEN, o Estado Novo não iria permitir a “[...] especulação e a alta desabusada em desfavor da nossa gente, que é quem normalmente compra os artigos de alimentação. Não seria humano nem justo que a abandonássemos numa hora tão cheia de apreensões como é a hora atual” (*A Noite*, 3 out. 1941, p. 1-3, 2. ed.). A carne, um dos primeiros itens a ser alvo do tabelamento, passou a ter sua importação limitada por cotas fixadas pela CDEN (*A Noite*, 15 jul. 1942, p. 1-2, 2. ed.). A Prefeitura do Rio de Janeiro começou a interferir cada vez mais nessa produção, realizando, inclusive, a compra de carne fresca direto com os produtores, para depois vendê-la aos comerciantes (*A Noite*, 22 jul. 1942, p. 1, 3 e 8, 2. ed.).

A interferência do regime no mercado consumidor foi além do estudo de criação de entrepostos: a CDEN determinou que o transporte de produtos alimentícios para o Distrito Federal fosse realizado pelos trens de carga da Central do Brasil. Essa medida visava diminuir os custos logísticos do abastecimento para a cidade, forçando assim a efetivação do tabelamento e, ao mesmo tempo, garantindo a oferta desses produtos no mercado consumidor carioca (*A Noite*, 19 jun. 1942, p. 1, 2. ed.). Por outro lado, a ditadura também interferia no preço de produtos como o café com leite, vendido nas padarias e restaurantes cariocas: consumidores denunciaram à CDEN que o preço do pingado estava muito acima do normal, levando o órgão a criar uma comissão que iria incluir o produto na lista oficial de preços (*A Noite*, 21 maio 1942, p. 1, 1. ed.).

A substituição de produtos importados por nacionais também constituía parte da estratégia de racionamento imposta pelo regime. Essa nova realidade era legitimada pelo jornal, que via ali uma oportunidade de o Brasil aprimorar seu processo de industrialização. Aproveitando-se desse clima, indústrias nacionais utilizaram tal mote publicitário para tentar alavancar suas vendas: o analgésico Fontol, por exemplo, publicou uma peça publicitária que associava sua origem à qualidade: “é o melhor e é nacional” (*A Noite*, 18 fev. 1942, p. 6, 1. ed.). Seguindo também essa ideia, a Casa Garson anunciou uma grande liquidação de aparelhos de rádio e refrigeradores nacionais, mais baratos devido às “condições difíceis” de importação de eletrodomésticos e eletrônicos provocadas pela Segunda Guerra Mundial (*A Noite*, 21 out. 1941, p. 3, 1. ed.).

A figura dos “aproveitadores” foi amplamente explorada e odiada pelo periódico durante o início da campanha de racionamento. Segundo *A Noite*, eram considerados “aproveitadores” todos os comerciantes que se valiam do contexto de racionamento para aumentar os seus lucros. A coluna *Ecos e Novidades* teceu severas críticas aos lojistas que majoravam os preços de gêneros de primeira necessidade, classificando-os como inimigos públicos da economia popular, reafirmando, contudo, que a população continuava confiante por poder contar com um governo “[...] sempre atento e vigilante para identificar e punir severamente os que atentam contra a economia do povo”. Conforme a ótica punitiva de *A Noite*, no Estado Novo não havia lugar “[...] para aproveitadores sem escrúpulo senão nas grades da cadeia” (*A Noite*, 15 set. 1942, p. 2, 1. ed.). Para se ter uma ideia desse clima de vigilância e punição, até maio de 1942 quinhentos e setenta e três empresários do Rio de Janeiro foram autuados pela polícia e pela CDEN sob a acusação de praticarem preços exorbitantes para gêneros de primeira necessidade (*A Noite*, 13 maio 1942, p. 2, 1. ed.).

A construção discursiva de um regime que zelava pelos interesses da população, leia-se consumidores, foi uma ferramenta comunicacional largamente utilizada pelo jornal, objetivando legitimar a repressão aos comerciantes que não cumprissem o tabelamento: em São Paulo, por exemplo, cerca de quarenta lojistas foram presos em flagrante sob a acusação de praticarem preços acima do permitido pela CDEN. Conforme o vespertino, as ações policiais contra os “exploradores da bolsa do povo” estavam repercutindo positivamente no seio da sociedade paulista, que apoiava indubitavelmente a “[...] campanha de fiscalização dos preços de gêneros alimentícios” e a punição desses indivíduos (*A Noite*, 6 ago. 1942, p. 2, 1. ed.)⁶.

A perseguição do Estado Novo a esses comerciantes levou o regime a criar nas delegacias policiais uma “Seção de Economia Popular”, setor responsável pela fiscalização e encaminhamento de inquéritos policiais relacionados aos crimes praticados contra a economia popular. O terceiro delegado auxiliar, Demócrito de Almeida, baixou uma portaria que designava investigadores para verificar se o tabelamento estava sendo aplicado pelos comerciantes (*A Noite*, 9 jan. 1943, p.

6 Poucos meses após o início do tabelamento no Rio de Janeiro, a polícia e a CME anunciaram no jornal que mais de setecentos estabelecimentos comerciais haviam sido inspecionados. Segundo o balanço oficial, ocorreu uma queda no número de denúncias contra os comerciantes cariocas, passando de duzentos casos, em meados de 1942, para apenas vinte ocorrências no início de 1943, procurando o vespertino, desse modo, evidenciar que o sistema estava alcançando o êxito esperado (*A Noite*, 14 fev. 1943, p. 1-2, 1. ed.).

1, 1. ed.). Em um comentário da coluna *Ecoss e Novidades*, o jornal denunciou que “[...] apesar do rigorismo da ação fiscalizadora e repressiva das autoridades”, havia “[...] vendeiros, padeiros e açougueiro que empregam com o maior desembaraço, viciando pesos e balanças”. O texto exortava ainda a população a denunciar “[...] sempre o fornecedor que procura lesar o comprador. Só assim se conseguirá acabar inteiramente com os abusos dos gananciosos” (*A Noite*, 29 dez. 1942, p. 2, 1. ed.). Posteriormente, o ministro João Alberto disponibilizou uma linha telefônica para que populares delatassem comerciantes que não estivessem cumprindo os preços do tabelamento (*A Noite*, 28 set. 1943, p. 2, 1. ed.). O jornal chegou a criar uma seção especial na qual eram publicadas cartas de leitores que denunciavam proprietários de armazéns em São Cristóvão de não estarem praticando os preços determinados pelo sistema de tabelamento, solicitando a mediação do periódico junto à CME para que o órgão tomasse as devidas providências (*A Noite*, 11 out. 1943, p. 8, 1. ed.).

Em outubro de 1942, a ditadura cria a Coordenação de Mobilização Econômica (CME), órgão que assume parte das atribuições da CDEN e que a mantém sob sua subordinação. Para presidir a CME, foi escolhido o ministro João Alberto, antigo líder tenentista que enxergava o racionamento e o tabelamento não apenas como medidas restritivas, mas, sobretudo, como uma possibilidade para a colaboração com o esforço de guerra. Nesse momento, nota-se que o regime coloca a carga da CME a tarefa de organizar a economia e a sociedade, de modo que elas estivessem voltadas efetivamente para o esforço de guerra. Sua intervenção na vida econômica brasileira será fundamental na efetivação desse projeto econômico, o qual passou a ver a aplicação do racionamento e do tabelamento em nível nacional como solução para a crise de abastecimento que estava se alastrando pelo país. Em um pronunciamento radiofônico via DIP, o coordenador da CME, João Alberto, solicitou aos interventores federais nos Estados e aos prefeitos municipais que colaborassem com o regime ao garantirem o “[...] êxito das medidas colocadas em prática pela Coordenação de Mobilização Econômica” (*A Noite*, 17 jan. 1943, p. 1-9).

Diversas comissões especiais foram criadas com o intuito de resolver os problemas gerados pela crise de abastecimento; entre elas, duas se destacavam pela constante intervenção econômica: a Comissão Federal de Preços (CFP), responsável pela criação das listas de tabelamento, e a Comissão de Defesa Econômica (CDE), colegiado que se dedicava à construção de uma economia de guerra e ao controle de empresas relevantes para a Segurança Nacional. A CDE foi responsável, como

dito anteriormente, pela intervenção estatal nas empresas ligadas aos “súditos do Eixo” (*A Noite*, 15 jan. 1943, p. 1-3, 2. ed.).

A CFP, presidida por Jorge Felipe Kafuri, atuou como órgão regulador dos preços de produtos, especialmente de gêneros alimentícios, que compunham o tabelamento. Como meio de legitimar a popularidade da campanha do tabelamento, o regime criou a “Subcomissão de Donas de Casa”, grupo de senhoras que respondia à CFP. Lia do Amaral, secretária da Legião Brasileira de Assistência (LBA) – órgão criado pela primeira dama Darcy Vargas –, foi designada para presidir a Subcomissão acompanhada de outras senhoras que faziam parte da LBA (*A Noite*, 19 jan. 1943, p. 2, 2. ed.). Em entrevista ao jornal, Kafuri afirmou que a participação feminina na Comissão vinha dar às mulheres a “[...] consciência de que devem, e podem, empenhar-se na defesa da economia doméstica”. Na visão do presidente da CFP, o papel da mulher deveria estar atrelado essencialmente ao lar, enxergando a tarefa da Subcomissão como um “prolongamento do lar” (*A Noite*, 22 jan. 1943, p. 1-7, 2. ed.). Após mais de um ano de funcionamento, a Subcomissão das Donas de Casa foi elogiada pelo jornal, que partia do princípio de que todas as mulheres tinham como missão fiscalizar os preços dos produtos inclusos no tabelamento: nas palavras do jornal, cabia às donas de casa “[...] esse trabalho de observação, para verificarem se são vítimas de majorações criminosas ou de outros processos extorsivos” (*A Noite*, 3 jun. 1944, p. 2, 1. ed.)⁷.

O tabelamento oficial de preços era publicado no jornal com regularidade, com validade de dez a quinze dias, e era geralmente estampado na capa do periódico. A publicação das tabelas em *A Noite* denotava um papel mediador quanto às questões populares, postura largamente adotada pelo vespertino⁸. Embora a lista de produtos tabelados fosse extensa e continuasse a crescer, *A Noite* considerava que outros itens deveriam ser alvo da CFP: em sua visão, era necessária a intervenção da CME na questão dos preços das refeições vendidas em restaurantes e hotéis, pois o aumento de cerca de vinte por cento nas refeições em geral ocasionava um ônus

7 A Subcomissão de Donas de Casa propôs, inclusive, que a CFP criasse uma “lista de honra de comércios” que seguissem rigorosamente o tabelamento (*A Noite*, 23 jan. 1943, p. 1-3, 1. ed.). Outras subcomissões foram criadas, tais como a Subcomissão Técnica do Pão e da Farinha, responsável por resolver o problema de abastecimento de trigo para as padarias e o comércio em geral (*A Noite*, 9 fev. 1943, p. 1, 2. ed.).

8 Para mais informações sobre a publicação das tabelas no jornal, ver edições *A Noite*, 24 jan. 1943, p. 1-3, 2. ed.; 25 jan. 1943, p. 1-3, 1. ed.

ao bolso do trabalhador. Conforme a reportagem, se o governo estava atacando as práticas ilegais dos comerciantes de atacado e varejo, “[...] por que razão não se há de fazer o mesmo, como é de justiça, e em defesa de uma imensa massa de consumidores, com os proprietários dos restaurantes!” (*A Noite*, 20 jan. 1943, p. 3, 2. ed.)⁹.

A Comissão de Defesa Econômica (CDE), por sua vez, também interferia em questões relacionadas ao racionamento: uma portaria da CDE determinava, por exemplo, que o comerciante que praticasse preços acima do tabelamento deveria ser prontamente detido, e o seu estabelecimento comercial, interdito pela polícia (*A Noite*, 21 jan. 1943, p. 8, 2. ed.). Deve-se ressaltar que a CDE estava voltada para soluções relacionadas à produção de guerra, e João Alberto, “o coordenador”, instrumentalizava-a para reforçar sua ideia de mobilização total da sociedade.

A CME interferia em muitos aspectos da vida econômica e era vista como necessária para o esforço de guerra: Moacyr Briggs, presidente do Departamento de Administração do Serviço Público (DASP), deu uma entrevista ao periódico afirmando que a “[...] intervenção do Estado na vida econômica é um impositivo político, que não comporta restrições à margem de sutis exegeses jurídicas, filiadas a um conceito obsoleto de liberalismo clássico” há muito superado no “mundo civilizado” (*A Noite*, 5 jan. 1943, p. 8, 2. ed.). O Estado Novo, conforme sua matriz ideológica, via com naturalidade essa ingerência na vida econômica e social da população. Em sua visão autoritária, não interferir seria uma tremenda irresponsabilidade para com a segurança econômica da pátria.

Uma forma encontrada pela CME para solucionar questões pontuais de abastecimento de alimentos foi criar a Seção de Subsistência (SS) do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). Inicialmente, os Postos do SAPS ofertavam gêneros alimentícios a preço de custo (com adicional de dez a quinze por cento para cobrir gastos com transporte e armazenamento) aos trabalhadores com registro em carteira de trabalho e funcionários públicos; contudo, com o agravamento da crise de abastecimento, os Postos foram sendo ampliados por toda a Capital Federal, sendo implantados nas demais capitais dos estados, funcionando também

9 Até utensílios domésticos foram inclusos no tabelamento, mostrando, dessa maneira, a extensão dessa política de racionamento (*A Noite*, 21 jan. 1943, p. 1, 1. ed.). As feiras livres cariocas, por exemplo, também tiveram seus produtos inseridos no tabelamento pela CFP (*A Noite*, 3 fev. 1943, p. 2, 1. ed.). Remédios e produtos de beleza também passaram a ter seus preços tabelados pela CFP (*A Noite*, 30 mar. 1943, p. 1, 2. ed.).

em sedes de sindicatos trabalhistas, nos restaurantes do SAPS e em pontos comerciais de grande fluxo popular. Contudo, o regime burocratizou esse serviço ao exigir a realização de um cadastro prévio no SAPS que dava direito a esses trabalhadores de comprarem os alimentos tabelados (*A Noite*, 22 out. 1942, p. 1-3, 1. ed.).



Figura 2 – Manchete “Guerra aos exploradores da economia do povo!” (abaixo do título do jornal) informando a prisão de comerciantes que estariam praticando preços abusivos na venda de alimentos (*A Noite*, 24 de setembro de 1945, 2ª Edição, p. 1).

Para *A Noite*, em artigo de capa, a criação da Seção de Subsistência vinha da necessidade de conter o aumento descontrolado dos preços praticados no varejo. Criticando duramente os “proveitadores”, o vespertino considerava que esses comerciantes estariam “[...] agravando e explorando as angústias da população”, transformando-se em completos vigaristas que buscavam apenas o lucro abusivo sem perceberem que “[...] a autoridade está disposta a lançar mão de todos os meios possíveis para assegurar o abastecimento e coibir a extorsão” (*A Noite*, 22 out. 1942, p. 1, 2. ed.). Em dezembro de 1942, pouco mais de um mês após a criação da Seção de Subsistência, era inaugurado o primeiro posto de venda direta de gêneros alimentícios, na Praça da Bandeira, centro do Rio de Janeiro, contando com a presença de Marcondes Filho, ministro do Trabalho, que teve a primazia de ser o “primeiro freguês” do estabelecimento estatal (*A Noite*, 1 dez. 1942, p. 1-3, 2. ed.)¹⁰.

Em janeiro de 1943, o regime anunciou a criação de oito novos Postos da SS do SAPS na Capital Federal, onde seriam ofertados não somente os produtos do tabelamento, mas também de restaurantes populares que serviam refeições a preços

¹⁰ O projeto de João Alberto era criar em cada bairro da Capital Federal um Posto da Seção de Subsistência do SAPS. Segundo o coordenador, esse seria um modo eficaz de eliminar intermediários (leia-se comerciantes) no processo de venda de gêneros alimentícios, barateando, dessa maneira, o preço desses produtos (*A Noite*, 13 nov. 1942, p. 1, 2. ed.).

médicos (*A Noite*, 27 jan. 1943, p. 1, 2. ed.). Em poucas semanas, outros quatorze postos de atendimento foram inaugurados, procurando a CME ampliar a oferta dos produtos tabelados (*A Noite*, 30 jan. 1943, p. 2, 1. ed.). Em meados de fevereiro de 1943, outros sete locais de distribuição de gêneros alimentícios foram inaugurados pela CME: a cada Posto do SAPS aberto, o jornal dedicava parte de sua capa para propagandear a expansão projetada por João Alberto, ressaltando essas reportagens que a população “tem comparecido em massa”, apesar das longas filas, para realizar o cadastramento e a aquisição de alimentos (*A Noite*, 18 fev. 1943, p. 1, 2. ed.).

A CME também intervinha no comércio de padarias e confeitarias. Embora o Brasil fosse um grande produtor e exportador de açúcar, esse setor também sofria com problemas de abastecimento de farinha de trigo, matéria-prima importada. Procurando contornar a questão do abastecimento de pães, João Alberto baixou uma portaria da CME nº 36, de 8 de janeiro de 1943, que determinava que a entrega de pães em domicílio entraria no tabelamento, causando, dessa maneira, grande desconforto para os proprietários de padarias. Em protesto, os comerciantes começaram a dispensar os entregadores sob a alegação de que não tinham condições financeiras para manter esses trabalhadores em razão do baixo preço do pão entregue em domicílio. Ameaçando tomar “providências imediatas e enérgicas”, João Alberto anunciou que impetraria uma “ação pública de não cooperação” contra esses negociantes (*A Noite*, 2 fev. 1943, p. 1-2, 2. ed.)¹¹.

Em dezembro de 1943, a questão do pão em domicílio foi grandemente comentada pelo jornal. Timidamente, *A Noite* chegou a criticar a imposição da CME, que modificou o horário de entrega do produto nas residências das cinco horas da manhã para as nove horas. Essa mudança era vista pelo jornal como uma medida que não resolveria o problema de abastecimento e que só acarretaria prejuízos no cotidiano do carioca (ver edições *A Noite*, 1 dez. 1943, p. 1-6, 2. ed.; 3 dez. 1943, p. 1, 2. ed.; 3 dez. 1943, p. 3, 2. ed.). A questão do pão denota que as ações da ditadura nem sempre eram aceitas pelos comerciantes: em protesto, deixaram de cumprir a determinação da CME de realizar as entregas depois das nove horas da manhã, atitude que foi extensivamente louvada pelo jornal (ver edições *A Noite*, 1 mar. 1944,

11 A crise de abastecimento de farinha de trigo obrigou a empresa *Biscoitos Aymoré* a publicar no jornal um comunicado solicitando aos clientes que tivessem paciência quanto aos possíveis atrasos na entrega de seus produtos, em razão da escassez de matéria-prima no mercado brasileiro (*A Noite*, 27 ago. 1943, p. 4, 1. ed.).

p. 1-2, 1. ed.; 3 mar. 1944, p. 1-2, 2. ed.; 4 mar. 1944, p. 1, 2. ed.; 5 mar. 1944, p. 4, 1. ed.; 6 mar. 1944, p. 9, 2. ed.)¹².

Não demorou para que o açúcar fosse incluído no tabelamento, especialmente tendo sua comercialização controlada pelo regime. Esse foi o segundo item a entrar no sistema de racionamento, exigindo a CME, sobretudo, que a população se cadastrasse nos Postos do SAPS para, só então, obter um cartão de racionamento, documento que dava o direito à compra racionada do produto, inicialmente limitado a cinco quilos por pessoa¹³. A CME também proibiu o fornecimento de açúcar às fábricas de doces e balas, impondo também, a venda do cafezinho já adoçado nos bares, lanchonetes e restaurantes do Distrito Federal (*A Noite*, 20 abr. 1943, p. 1-3, 2. ed.)¹⁴.

O racionamento do açúcar não foi bem aceito pelos empresários do setor de doces e panificação: uma reportagem especial visitou padarias, fábricas de doces e confeitarias, registrando o descontentamento dos comerciantes diante da redução para sessenta por cento do consumo médio da matéria-prima. Produtos como sorvetes, bolos, pães e doces tiveram sua produção suspensa, apontando ainda a reportagem uma redução no consumo de café nos estabelecimentos do centro da cidade (*A Noite*, 22 abr. 1943, p. 1-3, 1. ed.). Buscando legitimar o racionamento de açúcar, o jornal enviou uma equipe jornalística ao Armazém Estrada de Ferro, que confirmou a formação de uma “bicha colossal” (fila) para a compra de açúcar. Segundo declaração do proprietário do estabelecimento, “[...] devemos todos ter confiança na Coordenação, assim como em nosso grande presidente Getúlio Vargas, porque o Brasil é um grande país, e será muito maior para o futuro” (*A Noite*, 24 abr. 1943, p. 1-3, 1. ed.).

12 Até os serviços funerários particulares no Rio de Janeiro foram tabelados pela CME, pois, segundo João Alberto, existia um esquema de “papa-defuntos” praticado pelas funerárias cariocas nas portas dos hospitais, prometendo, mediante pagamento de propina, agilizar a liberação de corpos (*A Noite*, 19 jul. 1943, p. 3, 2. ed.).

13 O “pão de sal” ou “pão francês” foi o segundo gênero alimentício a ser racionalizado pelo regime por causa da crise de abastecimento de farinha de trigo que enfrentava o país (*A Noite*, 14 jul. 1943, p. 1-3, 2. ed.).

14 Essa medida colaborou com uma mudança de hábito de consumo de café servido pelos estabelecimentos comerciais, dando origem ao costume brasileiro de vender o cafezinho já adoçado: permanências do Estado Novo. Posteriormente, doces e conservas foram incluídos ao tabelamento (*A Noite*, 31 jul. 1943, p. 2, 1. ed.).

A escassez de açúcar no mercado consumidor obrigou João Alberto a publicar uma portaria que instruía a população a não dar ouvidos aos boatos circulantes de que o produto estaria em falta nos estoques (*A Noite*, 26 abr. 1943, p. 1, 2. ed.). No dia seguinte, o coordenador da CME convocou uma coletiva de imprensa para anunciar como se daria a distribuição dos cartões de racionamento do açúcar (*A Noite*, 27 abr. 1943, p. 1-2, 2. ed.). Procurando contornar a crise de abastecimento, *A Noite* publicou ampla matéria de capa, sob o título “Açúcar para todos!”, que informava a venda de cerca de cinco mil quilos de açúcar realizada pelos Postos do SAPS (*A Noite*, 30 abr. 1943, p. 1-7, 2. ed.). Reforçando a mensagem, o jornal produziu uma reportagem especial defendendo a atuação do Instituto do Açúcar e do Alcool (IAA), afirmando, especialmente, que o órgão não havia deixado de tomar nenhuma providência para atenuar os problemas de abastecimento, apontando a crise de combustíveis como responsável pela distribuição irregular do produto (*A Noite*, 3 maio 1943, p. 3, 1. ed.).

O jornal *A Noite* se comprometeu com a campanha do racionamento, sobretudo ao atualizar a população sobre o funcionamento do sistema. Era recorrente o periódico alertar a população sobre a necessidade de se cadastrar nos postos de atendimento do SAPS, explicando como se daria a distribuição dos cartões de racionamento (*A Noite*, 3 maio 1943, p. 1-3, 2. ed.)¹⁵. Para o jornal, a introdução dos cartões e a venda controlada do açúcar era considerada uma solução que traria equidade no mercado consumidor (*A Noite*, 5 maio 1943, p. 2, 1. ed.). Entretanto, o sistema de cadastramento para a obtenção dos cartões acarretou longas filas, que começavam a se formar às quatro horas da manhã em frente aos postos do SAPS (*A Noite*, 6 maio 1943, p. 1, 1. ed.), levando o vespertino a enviar uma equipe de reportagem que percorreu diversos locais de cadastramento para cobrir o primeiro dia oficial de racionamento (*A Noite*, 6 maio 1943, p. 1-3, 1. ed.).

Os estabelecimentos comerciais, sobretudo os armazéns, também tinham que se cadastrar na CME para obter a autorização para comercializar os produtos racionalizados (*A Noite*, 9 maio 1943, p. 2, 1. ed.). Nesse sentido, o regime burocratizou o sistema de racionamento quando delegou ao consumidor a tarefa de ter que realizar

15 *A Noite* tinha um sistema de lembretes aos leitores sobre as datas limites de cadastramento junto ao SAPS, publicando pequenas chamadas no rodapé da primeira página: no primeiro dia de venda controlada de açúcar, o vespertino publicou no rodapé da capa o lembrete “Começa hoje o racionamento do açúcar” (*A Noite*, 17 maio 1943, p. 1, 1. ed.).

seu registro também nos estabelecimentos comerciais. A complexidade do racionamento dava margem para falcatruas, tal como alertou o Serviço de Racionamento (SR) sobre a existência de estelionatários que estariam se passando por fiscais da CME com o objetivo de apreenderem cartões de racionamento que seriam vendidos para terceiros (*A Noite*, 18 maio 1943, p. 3, 2. ed.).

A CME, seguindo a cartilha estadonovista de burocratização da sociabilidade, compreendeu que seria necessária a realização de um “recenseamento” dos consumidores através de uma ampla pesquisa organizada pelo Serviço de Racionamento da Coordenação: em poucas semanas, cerca de um milhão e meio de indivíduos já haviam sido inquiridos pelos pesquisadores sobre seus hábitos de consumo (*A Noite*, 10 maio 1943, p. 1, 1. ed.). Em declaração ao jornal, João Alberto reiterou o sucesso do cadastramento, afirmando que a atitude dos cariocas foi uma “[...] demonstração de disciplina, de compreensão de seus deveres e de espírito patriótico”. Após percorrer diversos postos de atendimento na Capital Federal, o coordenador da CME emocionou-se com o fato de que “[...] o povo não se queixava” dos transtornos causados pela medida, mas sim, aceitava “[...] o sacrifício de se manter nas ‘filas’ como uma parcela de seu esforço de guerra”: trocando em miúdos, acolher o racionamento era visto como um ato de louvável patriotismo que evidenciava, sobretudo, a formação de um movimento popular de mobilização civil para a guerra. Esse movimento era controlado de perto pelo regime (*A Noite*, 10 maio 1943, p. 1-7, 2. ed.). A mobilização, no caso, era entendida como submissão à burocracia ditatorial.

No segundo semestre de 1943, a campanha do racionamento estava em pleno funcionamento, momento em que a CFP foi extinta pela CME, acarretando, dessa maneira, uma descentralização do sistema de racionamento e o controle do mercado consumidor. As atribuições da CFP passaram a ser desempenhadas por organismos especializados subordinados à CME, tais como o Setor de Abastecimento, o Setor de Construções Cívicas etc. Conforme declarou o ministro João Alberto, a medida visava aprimorar as ações governamentais de combate à carestia (ver edições *A Noite*, 22 jul. 1943, p. 1-2, 2. ed. 2 ago. 1943, p. 1-3, 2. ed.).

Vale lembrar que a campanha de racionamento contou com o apoio de parte considerável dos comerciantes, como fez questão de anunciar o Sindicato do Comércio Atacadista de Gêneros Alimentícios e o Sindicato dos Comissários e Consignatários, que estabeleceriam uma parceria com a CME para aprimorar o sistema de distribuição de alimentos no Rio de Janeiro (*A Noite*, 22 jul. 1943, p. 4, 2. ed.).

Em novembro de 1943, ocorreu a primeira descentralização das atribuições da CME, quando o Interventor Federal no Rio de Janeiro, Ernani do Amaral Peixoto – genro de Vargas – assumiu a Coordenação de Distribuição de Gêneros Alimentícios no Rio de Janeiro, órgão responsável pela distribuição de alimentos aos mercados e postos do SAPS, especialmente de produtos como carne, leite e derivados, manteiga, sal e farinha de trigo (*A Noite*, 5 nov. 1943, p. 1, 1. ed.). Em sua primeira semana na função, Amaral Peixoto informou em uma coletiva de imprensa que os produtores de carne no Estado do Rio de Janeiro deveriam suprir o mercado interno, para, só então, serem autorizados a exportar o excedente (*A Noite*, 8 nov. 1943, p. 1-10, 2. ed.). A questão da carne, sobretudo a bovina, voltou a ser motivo de grande apreensão na Capital Federal: temendo uma nova crise de abastecimento, Amaral Peixoto suspendeu a venda de carne às segundas e quintas-feiras para os estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo (*A Noite*, 9 out. 1943, p. 2, 1. ed.). Posteriormente, essa proibição foi estendida ao Espírito Santo (*A Noite*, 30 nov. 1943, p. 2, 1. ed.). Os restaurantes, hotéis e pensões cariocas foram proibidos de servir pratos que continham picadinho ou bife (*A Noite*, 13 nov. 1943, p. 1-3, 2. ed.), além de ter que declarar mensalmente ao Serviço de Abastecimento seus estoques de carne bovina (*A Noite*, 21 nov. 1943, p. 4, 1. ed.).

O jornal publicava diariamente um quadro informando a quantidade de carne bovina, suína e ovina disponível no mercado consumidor carioca, denotando, assim, a contribuição de *A Noite* na campanha de racionamento do produto (*A Noite*, 16 dez. 1943, p. 3, 2. ed.). Poucos meses após assumir o cargo, o jornal considerou que o desempenho de Amaral Peixoto foi excepcional, chegando a comparar sua administração de “mão de ferro” com a do Coordenador da Mobilização Econômica, João Alberto (*A Noite*, 3 dez. 1943, p. 2, 1. Ed.). Logo após os primeiros meses de administração de Amaral Peixoto no Serviço de Abastecimento, o interventor criou um novo sistema de tabelamento baseado na divisão social do consumo, no qual eram contemplados tanto os produtos “populares” quanto os itens de “luxo”. O Estado Novo garantiu às classes mais abastadas o consumo de produtos que eram, numa perspectiva de mobilização para a guerra, supérfluos (*A Noite*, 14 fev. 1944, p. 1-3, 2. ed.). Essa medida foi grandemente elogiada pelo diretor do jornal, André Carrazzoni, que ironicamente, considerava as ações do interventor no Serviço de Abastecimento como manobras bélicas contra a carestia (*A Noite*, 15 fev. 1944, p. 3, 2. ed.).

O jornal e seus dirigentes apoiavam todas as ações da CME de João Alberto, providenciando, por exemplo, artigos assinados por nomes de peso de *A Noite* como forma de reforçar as campanhas de racionamento do órgão: André Carrazzoni, diretor do jornal, em sua coluna semanal, traça uma perspectiva sobre o uso dos comprimidos um tanto exagerada, ao afirmar que as vitaminas “[...] fortificam o organismo, restauram as forças perdidas e transformam criaturas fracas em seres cheios de animação física e moral”. Carrazzoni compara, inclusive, o projeto farmacêutico de João Alberto com o personagem estadunidense de histórias em quadrinhos “Popeye” e proclama: “Que venham sem demora as prodigiosas pastilhas, ricas das substâncias que aligeiram os músculos e enrijecem a vontade!” (*A Noite*, 13 jan. 1944, p. 3, 2. ed.).

As soluções da CME iam de encontro à crise de abastecimento provocada pelo conflito bélico mundial. A criação de um novo projeto de alimentação de João Alberto, que seria seu derradeiro gesto enquanto Coordenador, foi o “prato de guerra”¹⁶: imposição a todos os restaurantes da Capital Federal de criar um cardápio contendo seis pratos que seriam vendidos a preços módicos (*A Noite*, 3 jul. 1944, p. 1-4, 2. ed.). Elogiando a ideia de João Alberto, a coluna *Ecoss e Novidades* critica comerciantes que estariam servindo “pratos de guerra” em condições indignas ou maltratando os clientes que consumiam o item, pedindo, sobretudo, que a CME interviesse fiscalizando o cumprimento de sua determinação em prol do esforço de guerra (*A Noite*, 2 ago. 1944, p. 2, 1. ed.)¹⁷.

É importante destacar que, embora o sistema de racionamento/tabelamento fosse uma política pública de interferência no mercado consumidor, portanto constituindo ações oficiais de cunho restritivo, o regime, com largo apoio do jornal, procurou passar a ideia de que as medidas eram autenticadas pela população por meio da realização de consultas públicas. O Serviço de Abastecimento a cargo de

16 João Alberto e sua equipe também foram responsáveis pela criação do “pão de guerra”: receita contendo oitenta e cinco por cento de farinha e quinze por cento de celulose (*A Noite*, 25 nov. 1942, p. 1-7, 2. ed.). Com a “boa receptividade” da população, a CME adiciona mais cinco por cento de celulose à mistura (ver edições *A Noite*, 16 ago. 1943, p. 1-9, 2. ed.; 17 ago. 1943, p. 2, 1. ed.).

17 O “prato de guerra” também objetivava o racionamento de carne bovina, visto que, a falta do produto perdurou até o fim da guerra. O Serviço de Abastecimento, por exemplo, sugeriu a criação dos pratos populares “A” e “B” que continham dois tipos de carne (*A Noite*, 20 jun. 1944, p. 1-8, 2. ed.).

Amaral Peixoto, por exemplo, realizou o procedimento de consulta à população sobre os preços praticados no mercado varejista e a propagandeou como um exemplo de prática democrática do Estado Novo (*A Noite*, 6 abr. 1944, p. 1-2, 1. ed.). Outro artifício que procurava criar essa falsa imagem de democracia foi a criação pela CME das Comissões Populares de Controle de Preços, colegiado de caráter consultivo que tinha a função de informar à CME sobre variações criminosas de preços de produtos tabelados (*A Noite*, 10 maio 1944, p. 1-2, 2. ed.).

O Estado Novo interferiu significativamente nas relações econômicas cotidianas dos indivíduos, tal como ocorreu com o julgamento pelo Tribunal de Segurança Nacional dos “crimes contra a economia nacional”, geralmente condenando pequenos produtores e comerciantes que “infringiam” a lei do tabelamento de preços. O papel de um Estado “interventor”, segundo Fonseca (1999), sempre esteve presente nas políticas econômicas anteriores ao Estado Novo, intensificou-se a partir de 1937, quando “[...] o governo trouxe a si a responsabilidade de coordenar, disciplinar e fomentar as atividades produtivas em profundidade sem precedências”, abarcando, desse modo, variadas esferas sociais (FONSECA, 1999, p. 259). Segundo o autor, a política econômica e administrativa de Vargas, antes de tudo, era permeada por um intervencionismo com a concepção de administrar a sociedade não apenas no campo econômico, mas se estendendo para todas suas esferas (FONSECA, 1999, p. 263).

No segundo semestre de 1944, ocorreram mudanças nos cargos-chave relacionados ao racionamento/tabelamento: em julho, alegando que o Serviço de Abastecimento lhe tomava muito tempo e que precisava se dedicar integralmente à interventoria fluminense, Amaral Peixoto cede seu lugar ao coronel Jesuíno de Albuquerque (*A Noite*, 31 jul. 1944, p. 1-3, 2. ed.). Quatro dias depois, João Alberto pede exoneração de suas funções como Coordenador da Mobilização Econômica, justificando, com argumentos semelhantes aos usados por Amaral Peixoto, que o acúmulo de trabalho entre a CME e a Fundação Brasil Central – da qual era presidente – acabaram comprometendo seu desempenho (*A Noite*, 4 ago. 1944, p. 1-2, 1. ed.). João Alberto decide então se mudar para Xavantina, Mato Grosso, sede da Fundação Brasil Central – entidade estatal de desenvolvimento da região Oeste do país (*A Noite*, 17 ago. 1944, p. 1-3, 2. ed.). Contudo, sua permanência na região não dura muito tempo, já que em março de 1945 o militar retorna à Capital Federal para assumir o cargo de Chefe de Polícia do Rio de Janeiro no lugar de Coriolano de Gois

(*A Noite*, 13 mar. 1945, p. 1-2, 2. ed.)¹⁸.

Uma das primeiras ações de Anápio Gomes foi solicitar ao então Chefe de Polícia do Rio de Janeiro, Alcides Etchegoyen, a disponibilização de todo o efetivo policial para a realização de uma grande operação contra os “exploradores do povo”. Não diferindo de seu antecessor, Gomes compartilhava com Alberto de uma perspectiva policlesca de combate à carestia, reservando ao jornal *A Noite* longas reportagens elogiando o novo Coordenador da CME (*A Noite*, 4 ago. 1944, p. 1-2, 2. ed.). Entre essas ações policiais, o jornal congratulou Gomes por ter desencadeado uma “[...] ofensiva contra os fraudadores do tabelamento”, noticiando a prisão de comerciantes que não praticavam os preços impostos no tabelamento (*A Noite*, 10 ago. 1944, p. 1-3, 2. ed.), além de casos envolvendo comerciantes que escondiam gêneros alimentícios para forçar o aumento dos preços (*A Noite*, 10 ago. 1944, p. 1-2, 2. ed.). Embora alguns comerciantes preferissem correr o risco de serem presos, a prática de retenção de mercadorias no estoque era largamente praticada, tal como ocorreu em denúncia realizada ao CME por vendedores de peixe que acusavam a Cooperativa de Pescadores do Rio de Janeiro de estar segurando o pescado no estoque com o objetivo de obter mais lucro na venda (*A Noite*, 7 ago. 1944, p. 3, 2. ed.). Em declaração exclusiva ao jornal, Anápio Gomes declarou “guerra aos aproveitadores do povo”, afirmando que faltava à população e aos comerciantes “[...] se convencerem de que estamos em guerra” (*A Noite*, 9 ago. 1944, p. 1-3, 2. ed.). O uso ditatorial do argumento “povo” reforçava uma visão de que o povo não precisava agir pois o governo o fazia em seu lugar.

Se na administração de João Alberto havia uma preocupação em criar soluções para a crise de abastecimento, tais como o “pão de guerra”, associada à repressão policial e comercial, a atuação de Anápio Gomes estava concentrada na punição dos comerciantes e numa tentativa de centralização e fortalecimento da CME: se em Alberto ocorreu uma tímida descentralização da atuação da CME, repassando atribuições a outros órgãos, Gomes ampliou os poderes da Coordenação, que passou a interferir nos preços dos produtos por meio do Serviço de Fiscalização Geral de Preços (*A Noite*, 10 set. 1944, p. 3, 1. ed.). Essa mudança denota uma outra forma de abordar o racionamento, vendo-o mais como um problema policial do que mesmo

18 Alcides Etchegoyen foi substituído por Coriolano de Gois em julho de 1944 (*A Noite*, 2 jul. 1944, p. 1-12, 1. ed.).

econômico, embora os projetos idealizados por João Alberto tenham sido mantidos pelo novo Coordenador, tais como a ampliação dos Mercados Regionais ligados ao Serviço de Abastecimento (*A Noite*, 16 set. 1944, p. 1-2, 2. ed.) e a criação do “Sapato para colegiais, tipo Coordenação”, calçado popular, vendido a vinte e um cruzeiros e que era voltado ao público estudantil (*A Noite*, 3 fev. 1945, p. 1-2, 2. ed.)¹⁹.

Com a derrota da Alemanha na Segunda Guerra Mundial no fim de abril de 1945, caberá ao próprio Anápio Gomes a tarefa de encerrar as atividades da CME, pois, frente ao fim próximo da guerra, o Coordenador não via mais necessidade de existir um órgão exclusivamente responsável pelo racionamento, sugerindo que as atribuições da CME deveriam ser repassadas à Prefeitura do Rio de Janeiro (*A Noite*, 19 maio 1945, p. 1-8, 2. ed.). Contudo, somente com a queda do Estado Novo a CME será efetivamente extinta, quando o próprio Anápio Gomes informa que, em razão da mudança de governo e da “volta do país à normalidade”, o órgão findaria suas atividades (*A Noite*, 10 set. 1945, p. 1-13, 2. ed.).

Logo após a extinção da CME, o regime deu continuidade ao sistema de racionamento/tabelamento, criando a Delegacia de Economia Popular (DEP), seção da Polícia Civil carioca que teve como um de seus idealizadores o então Chefe de Polícia do Rio de Janeiro e o ex-Coordenador da CME, João Alberto (*A Noite*, 14 set. 1945, p. 1-8, 2. ed.). Desse modo, embora o regime estivesse em vias de se desintegrar, ainda continuou apostando em políticas restritivas e punitivas para tentar conter a crise de abastecimento que assolava o país. Essas práticas de controle do mercado consumidor e a interferência na economia foram continuadas tanto no Governo Provisório de José Linhares quanto no governo eleito de Dutra em 1946, heranças da ditadura.

Durante o Estado Novo, o racionamento/tabelamento foi visto, por governo e apoiadores, como uma política efetiva de contenção da crise de abastecimento de gêneros básicos de consumo. Sua interferência no mercado consumidor, sobretudo o varejista, e sua atuação sob uma perspectiva policialesca levaram o regime a criar um ambiente de desconfiança permanente, no qual a delação dos “exploradores do povo” foi explorada pelo jornal em forma de campanha contra a carestia.

19 A coluna *Ecos e Novidades* elogiou extensivamente Anápio Gomes por sua abordagem de “[...] repressão e punição dos aproveitadores do povo”, que de acordo com o jornal, aproveitavam-se da crise econômica advinda do conflito bélico mundial para obterem mais lucros às custas do esforço de guerra nacional (*A Noite*, 26 jan. 1945, p. 7, 2. ed.).

Sendo assim, o sistema de racionamento imposto pela ditadura deve ser compreendido como resultante de um movimento de mobilização civil para o esforço de guerra. O ato de poupar passou a ser valorizado pelo Estado Novo, que, contando com o habitual apoio comunicacional de *A Noite*, produziu uma campanha de mobilização civil-militar para o esforço de guerra aliado baseada na noção de união social e apoio irrestrito a Getúlio Vargas. Foi uma ação contra os “exploradores da bolsa do povo”, mesmo que o preço a ser pago pela população fosse a racionalização e a carência da oferta de itens de consumo básico, controlando, sobretudo, o mercado consumidor com mãos de ferro. Sob a ótica centralizadora e punitiva da ditadura estadonovista, a alimentação do brasileiro entrou na pauta das políticas públicas mobilizadoras para o esforço de guerra. Para aquela ditadura, a Segunda Guerra Mundial poderia e deveria ser vencida além dos campos de batalha, mas também nas filas, nos comércios e nas cozinhas dos brasileiros.

OFICINA TEMÁTICA

Objetivo: Desenvolver breve pesquisa documental em acervos digitais presentes no *website* da Hemeroteca Digital Brasileira (<http://bndigital.bn.gov.br/>).

Atividade: Após a leitura do texto *Contra “os exploradores da bolsa do povo”: racionamento e tabelamento dos alimentos durante a Segunda Guerra Mundial (1941-1945)*, pesquise na base de dados do Acervo Digital da Hemeroteca Digital Brasileira (<http://bndigital.bn.gov.br/acervodigital/>) propagandas, anúncios comerciais e demais conteúdos jornalísticos sobre a alimentação e o racionamento no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial.

Siga os passos abaixo:

- Entre no *site* <http://bndigital.bn.gov.br/acervodigital/> e abra a seção “Busca Avançada”;
- Em seguida, digite o período “1942 e 1945” no campo “Ano de Edição”;
- No campo “Material”, escolha a opção “Periódico”;

O sistema irá ofertar uma listagem de jornais e revistas publicados durante o período. Clique em cima do jornal ou revista de sua preferência;

Após a exibição do documento, no campo “Pesquisa”, digite palavras-chave presentes no artigo, tais como “racionamento”, “economia de guerra” etc. Se preferir, vá buscando no documento propagandas, artigos e demais produções que

tratem do tema do racionamento de alimentos durante a Segunda Guerra Mundial;

Se preferir, você também pode realizar busca simples diretamente em jornais presentes no acervo da Hemeroteca. A temática do racionamento pode ser localizada em periódicos como *A Noite*, *Diário Carioca*, *Folha da Manhã*, *O Globo* e demais veículos de comunicação da época.

Por último, analise os dados e responda às perguntas abaixo:

Como o documento escolhido trata o tema do racionamento?

Como é tratada a presença do Estado Novo na coordenação do racionamento?

Existem propagandas e anúncios que abordam a questão? Como o tema do racionamento é apresentado?

Descubra, através de propagandas e demais conteúdos jornalísticos, hábitos de consumo alimentício da população em tempos de racionamento. Descreva o que você descobriu.

Bibliografia

A NOITE. Série documental (1941-1945). Disponível em: <http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/noite/348970>. Acesso em: 25 out. 2018.

ALSINA, M. R. **A construção da notícia**. Petrópolis: Vozes, 2009.

BARBOSA, M. **História Social da Imprensa: Brasil, 1900-2000**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

BRASIL. Constituição dos Estados Unidos do Brasil de 1937. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constitui%C3%A7ao37.htm. Acesso em: 17 set. 2018.

CAMPOS, R. **Repressão judiciária no Estado Novo**. Rio de Janeiro: Achiamé, 1982.

CANCLINI, N. G. **Consumidores e cidadãos**. Conflitos multiculturais da globalização. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2001.

CYTRYNOWICZ, R. **Guerra sem guerra: mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial**. São Paulo: Geração Editorial: Edusp, 2000.

FERRAZ, F. C. **Os brasileiros e a Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

GOULART, S. **Sob a verdade oficial: ideologia, propaganda e censura no Estado**

Novo. São Paulo: Marco Zero, 1990.

MARTÍN-BARBERO, J. **Dos meios às mediações**: comunicação, cultura e hegemonia. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2008.

OLIVEIRA, L. L.; VELLOSO, M. P.; GOMES, Â. de C. **Estado Novo**: ideologia e poder. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 1982.

PERROT, M. **Os excluídos da história**: operários, mulheres e prisioneiros. Paz e Terra, 1988.

SILVA, V. A. T. da. **Notícias do Rio**: a intervenção no jornal O Estado de S. Paulo e a autolegitimação do Estado Novo (1939-1945). São Paulo: EDUSP/Nankin Editorial, 2015.

SODRÉ, N. W. **História da imprensa no Brasil**. Rio de Janeiro: Mauad, 1999.

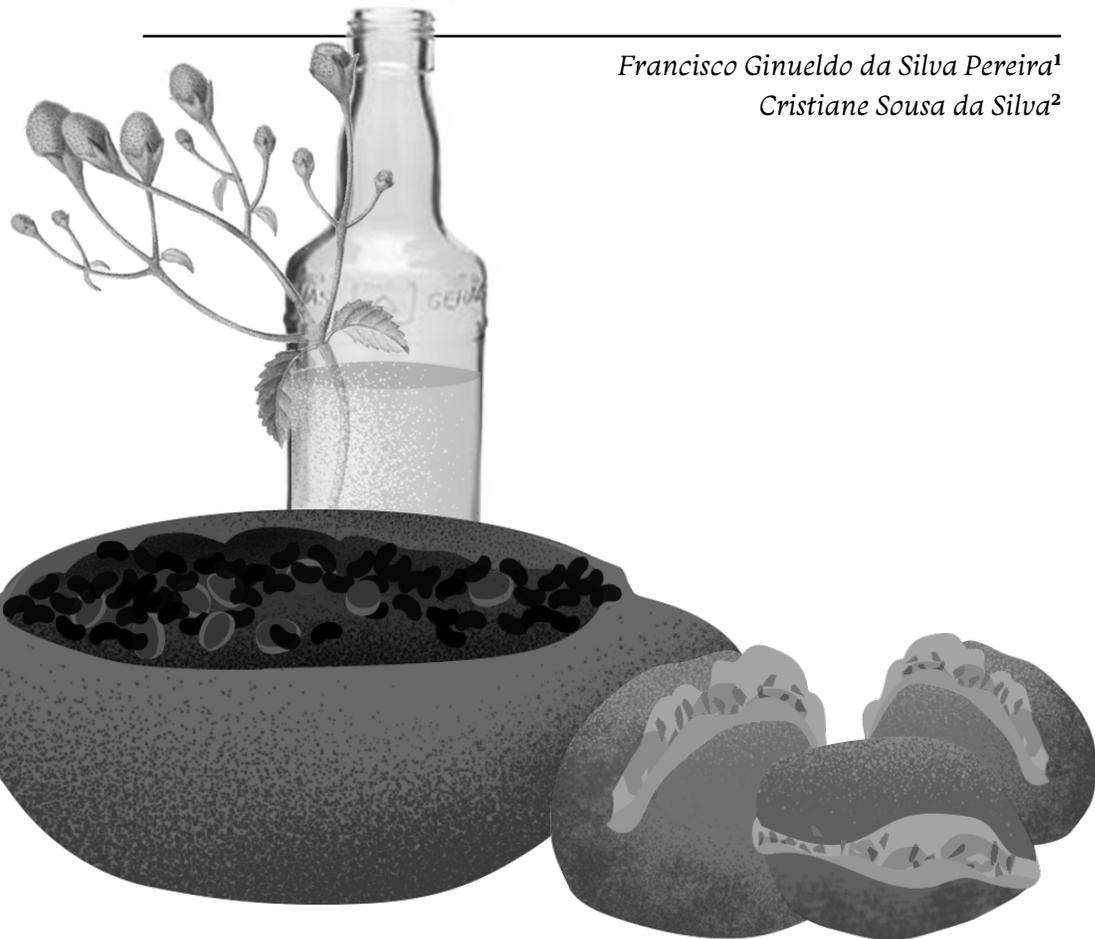
SOUZA, J. I. de M. **O Estado contra os meios de comunicação (1889-1945)**. São Paulo: Annablume, 2003.

CAPÍTULO 7

Comida de santo e ensino de Ciências: possibilidades pedagógicas de trabalhar a culinária e cultura afro-brasileira

Francisco Ginueldo da Silva Pereira¹

Cristiane Sousa da Silva²



1 Egresso do curso de Ciências Biológicas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), *Campus* Jaguaribe. *E-mail*: ginueldosilva@gmail.com

2 Docente de Educação Física e coordenadora do NEABI (Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas) no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), *Campus* Jaguaribe. *E-mail*: cristiane.silva@ifce.edu.br

1. A culinária afro-brasileira em uma perspectiva social

A cultura, a culinária e os modos de vida trazidos pelos(as) nossos(as) ancestrais africanos foram e são de grande importância, principalmente para o desenvolvimento socioeconômico do nosso país, erguido através de muito sangue derramado dos indígenas e dos povos escravizados nessas terras, que outrora tiveram os saberes tomados pela ganância e entregues em bandejas aos burgueses da sociedade elitista. Após intensos períodos de enfrentamentos, lutas e resistências, a história da população negra afro-brasileira – dos ancestrais africanos que foram mantidos em condições desumanas – continua sendo apagada da história evolutiva dos seres humanos como forma de enaltecer o eurocentrismo³, que traz a ideia da Europa como o centro da educação, noção presente nas pesquisas de Quijano (2005), em uma de suas publicações intitulada *Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina*.

A culinária advinda desse continente rico em saberes científicos é de suma importância para o nosso país, pois apresenta grande riqueza nutricional em seus detalhes, estando hoje situada como identidade nacional apreciada em quase todos os espaços, mas que sofreu/sofre com o racismo estrutural e a usurpação nas esferas sociais. O Estado é um dos grandes agentes responsáveis pela prática de apropriação cultural sobre as culinárias advindas das mãos negras, sendo ainda responsável pela disseminação de práticas racistas contra as populações subalternizadas.

Desde a sua colonização, o Brasil sofre influências de diferentes povos. A identidade cultural brasileira apropriou-se de elementos de diferentes nacionalidades, o que nos permite dizer, hoje, que temos uma culinária com uma base mundializada (RODRIGUES, 2007). As culturas aos poucos deixaram/trouxeram suas contribuições como forma de enriquecer o leque de conhecimentos em muitas regiões do mundo.

Segundo Santos (2018, p. 43-44), ao remontarmos à transformação da alimentação por um olhar negro, queremos apresentar as construções de nossos antepassados, demonstrando a interculturalidade consolidada pelas redes de relações

3 Eurocentrismo é uma perspectiva de conhecimento cuja elaboração sistemática começou na Europa Ocidental antes de meados do século XVII, ainda que algumas de suas raízes sejam sem dúvida mais velhas, ou mesmo antigas. Nos séculos seguintes, tornou-se mundialmente hegemônica, percorrendo o mesmo fluxo do domínio da Europa burguesa. Sua constituição ocorreu associada à específica secularização burguesa do pensamento europeu e à experiência e às necessidades do padrão mundial de poder capitalista, colonial/moderno, eurocentrado estabelecido a partir da América (QUIJANO, 2005).

cognoscíveis no espaço das refeições, no uso dos artefatos, nas técnicas de preparo dos alimentos, das receitas, do fazer cozinha brasileira. A expressão “cozinhas brasileiras”, que ora nivela todos os sabores, ora tenciona as relações de comensalidade por sobreposições, cria falácias e mitos sobre as culturas alimentares de outrem. A culinária de matriz africana e afro-brasileira está intimamente ligada às forças da natureza e representa a ciência presente entre o segredo e o sagrado, através dos processos de plantio, colheita e preparo. Essas tradições e esses costumes são os principais alvos de desvalorização dessas culturas vivenciadas pelo povo negro e, ao mesmo tempo, sofrem com a apropriação cultural.

1.1 Comida de santo: a feijoada de Ogum, o acarajé de Oyá e a sua representação cultural

A culinária africana e afro-brasileira são símbolos de grande influência e resistência, principalmente na cozinha brasileira, por apresentar riqueza em seus detalhes, mas, apesar da procura exacerbada, ainda é vítima do racismo estrutural, da intolerância religiosa e da apropriação cultural.

A representação do feijão na culinária brasileira é caracterizada pela sua rica aplicação nutricional, mas ainda passa por intensos processos de adaptações nos solos devido ao aumento de pragas nas plantações e ao uso de pesticidas e fertilizantes. No estado da Bahia, a cultura do feijão tem forte predomínio por ser uma leguminosa de fácil processamento e por conferir rapidez aos pratos que são preparados a partir dele, fortalecendo também o capital de giro.

A feijoada, comida feita à base do feijão preto, muito conhecida nas rodas e escolas de samba, nas festas de família, nas tradicionais feijoadas beneficentes, é um prato que passou por modificações ao longo dos anos e tem a sua origem ainda desconhecida, sendo muito discutida pelos pesquisadores de diferentes épocas e lugares.

Carneiro (2005, p. 76) apresenta uma versão mais popular sobre a feijoada:

Esse prato teria nascido nas senzalas da mistura do feijão preto com restos da carne de porco desprezada pela casa grande e servida com farinha de mandioca como um o símbolo de um encontro harmonioso entre os três povos que formaram o Brasil – indígenas, africanos e portugueses –: “costuma-se apresentá-la como a expressão da fusão racial brasileira, um prato feito pelos negros com as partes menos nobres do porco e com o feijão, de origem americana, num cozido de técnica europeia.

Para Dória (2009), a ideia de que a culinária brasileira seria a junção dos modos de cozinhar e de comer dos três povos é uma extensão da crença de que o Brasil seria um produto miscigenado dessas três raças tão distintas, criada como uma forma de solucionar o incômodo causado pela escravidão e pela subjugação de diversos povos indígenas por parte dos portugueses. Na verdade, o que temos hoje de referências dessas duas raças dominadas seria o que passou pelo crivo do povo dominante.

Para muitas pessoas, a feijoada teria surgido nas senzalas pelos escravizados, nos escassos intervalos do trabalho na lavoura, quando tinham que cozinhar o feijão que seria o alimento destinado unicamente a eles, junto com os restos de carne da casa-grande, como partes do porco que não serviam ao paladar dos senhores. Após o final da escravidão, o prato inventado pelos negros teria conquistado outras classes sociais até chegar às mesas de caríssimos restaurantes no século XX. Cascudo (2004) ressalta que faz mais sentido acreditar que o prato nasceu da adaptação local de uma tradição de cozidos dos tempos do Império Romano, tendo sido inspirado também do cozido português, do bollito italiano, da fabada valenciana e do cassoulet francês.

Mesmo com tantas crônicas e controvérsias que apresentam um misto de histórias sobre a origem da feijoada, não podemos afirmar ao certo a origem desse prato que caiu no gosto e no paladar dos brasileiros, mas podemos ressaltar a sua grande importância, principalmente para a população negra do nosso país no que diz respeito às tradições religiosas e culturais trazidas pelos(as) ancestrais africanos. Em Santos (2018), esse prato apresenta diversos elementos simbólicos tramados durante toda a formação do país. Seus primeiros registros no Brasil foram feitos por viajantes estrangeiros que demarcaram de forma singular o remonte cultural trazido pela cultura africana para a culinária brasileira, entrelaçando-se com as demais culturas aqui presentes.

Por ser um prato de grande destaque e de consumo nacional, a feijoada passou e passa por intensos processos de modificação dos seus ingredientes, bem como pela adição de conservantes devido à industrialização e à comercialização de produtos enlatados, sendo de fácil acesso e levando em consideração o preço que pode ser pago por um produto pronto para consumo. Sabe-se que os avanços na indústria de alimentos, a partir da adição de componentes que prolongam o processo de conserva de produtos enlatados, diminuem de forma gradual o tempo de vida dos seres humanos que consomem de forma exacerbada os alimentos manipulados.

A feijoada tradicional ainda é a mais apreciada nas cozinhas brasileiras, pois além de representar as tradições e costumes, apresenta também um misto de sabores que fazem desse prato um prato único. Com o passar dos anos, a sua receita passou por algumas adaptações, deixando aos poucos de lado o conhecimento existente acerca da sua tradicionalidade. Hoje sabemos que o sabor diferenciado dessa comida não está tão somente ligado de forma direta ao modo de preparo de quem a faz, mas também aos saberes “científicos” populares, como a adição de ingredientes naturais como a folha de louro e a pimenta-do-reino, e de ingredientes de origem bovina, como a carne-seca, que se somam aos modos de cozinhar, dando um sabor a mais a esse alimento.

Popularmente conhecida em todo o país, a feijoada marca também a representação ritualística de uma das divindades cultuadas nas religiões de matriz africana, o orixá Ogum. Verger (1981, p. 86) traz para a narrativa um itan⁴ que conta que Ogum decidiu, depois de muitos anos ausentes, voltar para visitar o seu filho, mas as pessoas celebravam no dia da sua volta uma cerimônia em que ninguém podia falar, sob nenhum pretexto:

Ogum tinha fome e sede. Viu vários potes de vinho de palma, mas ignorava que estivessem vazios. Ninguém o havia saudado ou respondido às suas perguntas. Ele não era reconhecido no local, por ter ficado ausente durante muito tempo. Ogum, cuja paciência é pequena, enfureceu-se com o silêncio geral, por ele considerado ofensivo. Começou a quebrar os potes com golpes de espada e, logo depois, sem poder se conter, passou a cortar as cabeças das pessoas mais próximas, até que seu filho apareceu, oferecendo-lhe as suas comidas prediletas, como cães e caramujos, feijão regado com azeite de dendê e potes de vinho de palma. Enquanto saciava a sua fome e a sua sede, os habitantes de Irê cantavam louvores, nos quais não faltava a menção a Ogunjá. Satisfeito e acalmado, Ogum lamentou seus atos de violência e declarou que vivera bastante. Baixou a ponta de sua espada em direção ao chão e

4 Em Santos (2014), a palavra *nagô itán* designa não só qualquer tipo de conto, mas também, essencialmente, os itán àtowódówó, histórias de tempos imemorais, mitos e recitações transmitidos oralmente de uma geração à outra, particularmente pelos babaláwo, sacerdotes do oráculo Ifá.

desapareceu pela terra adentro, com uma barulheira assustadora. Antes de desaparecer, entretanto, ele pronunciou algumas palavras. A essas palavras, ditas durante uma batalha, Ogum aparece imediatamente em socorro daquele que o evocou. Porém, elas não podem ser usadas em outras circunstâncias, pois, se não encontrar inimigos diante de si, Ogum se lançará sobre o imprudente que pronunciou as palavras em vão.

A comida ofertada a esse orixá nas tradicionais festas anuais de Ogum ou dia de Ogum, a feijoada, leva em seu preparo alguns ingredientes que a diferem da feijoada popular, como a carne de sol (seca ou jabá), e a adição de todas as partes do porco salgadas (pés, rabo, língua, orelhas, costela e lombo), que deverão ser imersas em um recipiente para dessalgar, trocando a água várias vezes. Os demais ingredientes adicionados respeitam o sagrado de cada uma das casas de axé, como a adição de cebola, alho, quiabo, entre outros. O preparo ritualístico dentro das cozinhas de Santo vai além do simples processo de cozinhar e envolve também os saberes que somente as labás podem conhecer sobre o segredo e o sagrado. Nas casas de Ketu⁵, a feijoada de Ogum leva em seu preparo carne de gado e feijão preto, e o seu tempero é um preparo de cebola, gengibre e água batidos no liquidificador, até que a sua textura fique pastosa, para que possa ser adicionada à panela.

Esse segredo consiste num misto de aprendizados que são repassados às cozinheiras de Santo pelos superiores das suas respectivas casas, para que possam ter o devido cuidado com o que pode ou não ser servido. Alguns desses saberes não podem sair do sagrado ou ser repassados para os não adeptos, pois essa é uma ciência sagrada, e a sua sabedoria consiste em uma educação voltada para a construção da educação étnico-racial dentro desses espaços, por meio da oralidade e da vivência nas comunidades. A essência do candomblé está pautada nos princípios de aprender a vivenciar a religião, pois também se vive dentro dos sagrados das casas de axé, terreiros e ilês.

Nesses espaços religiosos, são ressignificados, através da educação, os pilares para conhecer, enquanto adepto, o respeito pelo outro e pelas suas crenças, e a

5 Em Moura (2009), Candomblé Ketu é a maior e a mais popular “nação” do Candomblé, uma das Religiões afro-brasileiras. No início do século XIX, as etnias africanas eram separadas por confrarias da Igreja Católica na região de Salvador, Bahia. Entre os escravos pertencentes ao grupo dos Nagôs, estavam os Yoruba (Iorubá). Suas crenças e rituais são parecidos com os de outras nações do Candomblé em termos gerais, mas diferentes em quase todos os detalhes.

importância da construção da sua autoidentidade. Para Silva (2015), o campo do sagrado tem produzido as mais variadas interpretações e os mais diversos estudos ao longo dos tempos, porque Deus e os mistérios divinos sempre amedrontaram e encantaram o homem em sua eterna indagação sobre sua origem e seu destino. Por outro lado, os seres humanos também enfrentaram, desde remotos tempos, as reações favoráveis ou adversas da natureza, cujas forças ele precisava reverter a seu favor na luta pela sobrevivência, aplacando a ira de deuses por meio de oferendas, sacrifícios, rituais. Corroborando Geertz (1989), a concepção antropológica de religião e de culto tem uma relação intrínseca com a cultura dos povos, representando seu *ethos* e sua visão de mundo.

O Akará de Oyá ou Akará Jé (“*Akará*”: bolinhas de feijão fritas no azeite de dendê; “*Jé*”: comer), popularmente conhecido como *acarajé* ou bolinho de Yansã, é um prato originário da cultura e da culinária africana trazido para o Brasil pelos povos escravizados. O acarajé é uma comida típica, herança deixada pelos nossos ancestrais, e tem forte predomínio no estado da Bahia, principalmente na cidade de Salvador. É apresentado dentro dos cultos das religiões de matriz africana como a comida ofertada ao Orixá feminino Yansã.

Segundo Verger (1981), nos primórdios, Xangô precisava de uma encomenda da terra do fogo, mas o Rei sabia que o caminho até lá era muito perigoso. Oyá, por ser conhecida como a senhora das tempestades que se vestia com os ventos, mulher caçadora, líder na guerra, sua amada preferida, fora escolhida para a missão e enviada até a terra dos baribas⁶. Xangô havia alertado dos perigos guardados naquele saco, recomendando que, ao retornar, ela não deveria parar em nenhum lugar, muito menos abri-lo. O Rei estaria esperando-a na entrada do reino. No dia marcado, Oyá parte em busca da tão misteriosa fórmula, deixando o Rei ansioso. Na viagem de volta, movida pela curiosidade, esquecendo das recomendações de Xangô, a senhora dos ventos não somente abre, mas também prova do conteúdo tão esperado pelo seu esposo. Ao chegar nas fronteiras de Oyó, Xangô já estava lhe aguardando. O rei se apressou em fazer uso da fórmula que faria todos os reinos caírem aos seus pés, mas, para a sua surpresa, Yansã mal podia abrir a boca que labaredas saíam dela, ameaçando a tudo e a todos. Ela também havia comido da fórmula mágica trazida pelos baribas que Xangô desejava guardar só para si.

6 Confederação de povos oeste-africanos localizados na porção nordeste do território da atual República do Benin. Foram os criadores do antigo estado Bariba de Borgu, comumente referido como o “Reino de Borgu” (LOPES; MACEDO, 2017).

Nos cultos de religiões de matriz africana, as comidas apresentam um grande significado entre o mundo material (Ialorixás, Babalorixás e filhos de santo) e o mundo espiritual (os(as) deuses(as) e divindades cultuados dentro da religião), como uma dimensão sagrada apresentada aos povos de Santo nos terreiros, barracões e/ou casas de axé, como assim são conhecidos popularmente. Verger (2000, p. 16) ressalta que esses cultos se dirigem, em princípio, às forças da natureza, através dos ancestrais divinizados, e constituem um vasto sistema que une os mortos e os vivos em um todo familiar.

Os(as) Deuses(as) cultuados(as) apresentam diversificação em seus mitos, desde as suas comidas, culturas, elementos e fenômenos naturais até os costumes e modos de vida. Para Mascarin (2013), os mitos do candomblé são, de maneira geral, os guardiões da imortalidade dos orixás, de suas características e preferências, cujas narrativas confirmam a força e as características de cada uma dessas divindades. O significado de *Akará jé* traz consigo a representatividade feminina, que, segundo os mitos yorubas, representa a força da mulher, bem como das suas lutas. Em Silva Júnior (2013), *Akarajé* significa comer fogo, sendo esse o símbolo da ousadia feminina, da ousadia de Yansã, aquela que primeiro provou do alimento, contrariando a ordem do rei, tornando o akará o seu prato preferido e os nove akarás num prato de barro, o seu símbolo: um fogo só.

A culinária africana e afro-brasileira é símbolo de grande influência e resistência, principalmente na cozinha brasileira, por apresentar riqueza em seus detalhes, mas, apesar da procura exacerbada, ainda é vítima do racismo estrutural, da intolerância religiosa e da apropriação cultural. Os barracões de candomblé apresentam a cozinha de santo como um dos lugares mais sagrados: a ciência se inicia durante o plantio, passa pela colheita e materializa-se nos processos de preparo das comidas, oferendas e rituais.

A Cozinha de Santo em Alvarenga (2017) é caracterizada como um espaço mágico e de culto em que a parte material da produção não deixa de estar repleta de significados e normas para a utilização dos objetos da cozinha. As especificidades do uso dessa variedade de utensílios são definidas pelos respectivos Orixás, apresentando uma predileção por determinados tipos de alimentos e pela forma como (e por onde) sua comida deve ser servida. Os recipientes mais comuns encontrados em campo são os recipientes de barro, de madeira e de cerâmica branca.

Nos terreiros de candomblé, a cozinha está intimamente ligada à cultura, à sacralidade⁷ e à ancestralidade⁸, como um espaço onde a ciência é perpetuada a partir dos ensinamentos que são repassados dos mais velhos (ancestrais) para os iniciados, simbolizando a hierarquia dos saberes e fazeres científicos das religiões de matriz africana. A função de cozinheiro(a) de santo, bem como a ciência espiritual e material acerca do preparo, é designada principalmente às mulheres (labasés). Corroborando Alvarenga (2017), a cozinha de axé é um espaço feminino, mas a presença de homens não é vedada, o que não quer dizer que dentro do terreiro todos os homens assumam funções junto às panelas.

Falar das culturas africanas e afro-brasileiras, com enfoque nas culinárias, traz para o centro das pesquisas sobre ancestralidade a amplitude de um continente rico em saberes que é visto ao mesmo tempo como um país pobre, sem história ou conhecimentos. O acarajé de Oyá, por exemplo, é hoje uma comida muito difundida na cozinha baiana, e a sua representatividade não está simplesmente no preparo, mas na importância da ancestralidade da cozinha africana. Em Lima (2010), a expressão *cozinha africana* abrange naturalmente as variedades regionais correspondentes aos numerosos grupos étnicos africanos que ajudaram a formar a fisionomia racial e cultural do Brasil contemporâneo – trata-se, portanto, da cozinha das várias nações africanas introduzidas no Brasil pelo sistema de escravidão.

As culturas afro-brasileiras são um dos principais símbolos de resistência diante da exclusão gerada pela hierarquização do embranquecimento, sendo também um dos fortes aliados para a construção de um país multicultural como é o Brasil. Mesmo não estando alheios sobre a riqueza de conhecimentos advindos da África, pouco se sabe sobre a cultura trazida pelos africanos escravizados e muito se utiliza dessa cultura a fim de potencializar e enaltecer a “pseudosociedade” como forma de apagar da história do país a identidade cultural afro-brasileira.

A representação de um determinado prato/alimento que é de natureza de uma nação, população ou país em específico, traz a representação direta das raízes culturais e das suas limitações, que correspondem não só a elaboração da comida, mas

7 O princípio da sacralidade afirma que a vida é propriedade de Deus e, por isso, o ser humano é um mero administrador (BRUSTOLIN, 2006, p. 446).

8 Sodré (2010) define ancestralidade como um patrimônio material e/ou espiritual, entendido como *herança* de um determinado grupo ou universal, que se perpetua enquanto memória concreta.

também ao lugar onde determinados ingredientes são especialmente encontrados, variando de espaço e tempo. Na Bahia, a partir do aprimoramento da culinária africana, que teve modificações voltadas para a culinária afro-baiana, podemos encontrar diferentes espaços de construção da identidade cultural baiana.

Os pratos que fazem parte da representação religiosa como forma de nos manter em contato com a nossa ancestralidade advinda dos nossos antepassados passou e passa por intensos processos de apropriação, misturas e modificações. Podemos citar vários exemplos de processos ou de fatores externos sociais que levaram essas comidas para outros patamares. Podemos ressaltar, em especial, a industrialização de alimentos proporcionada pelo capitalismo. O acarajé e a feijoada são exemplos já citados do processo de embranquecimento a partir da industrialização e da comercialização de pratos prontos.

2. O ensino de Ciências e a Lei 10.639/2003

Os currículos escolares apresentam, de forma bastante explícita, invisibilidade quanto ao ensino da História e Cultura Africana e Afro-Brasileira. Não é dada importância a essas temáticas, o que fortalece cada vez mais o preconceito e a discriminação racial ligadas intimamente ao racismo estrutural do nosso país por parte das instituições públicas e privadas que não dão a devida importância à implementação da Lei nº 10.639⁹, de 9 de janeiro de 2003, que altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no que diz respeito à obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”.

Ao tratar da mencionada lei no ensino de Ciências, Pinheiro e Rosa (2018, p. 24) assinalam que:

a lei é importante para assegurar que, em um país que se intitula o “paraíso da democracia racial”, as escolas discutam a história de nossos ancestrais africanos a partir de uma ótica diferente daquela apresentada pelo colonizador, mas conferindo direito de voz às pessoas que efetiva-

9 BRASIL. Lei 10.639 de 09 de janeiro de 2003. Altera a Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”, e dá outras providências. Brasília-DF. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm. Acesso em: ago. 2019.

mente construíram este país, objetiva e subjetivamente, por meio de seu trabalho, da socialização da sua cultura e dos seus conhecimentos.

Esse novo cenário diante da questão racial tem gerado insegurança e desconhecimento pedagógico por parte dos/as educadores/as e da própria escola. Nesse sentido, acredita-se que a superação do racismo e da desigualdade racial permitirá o exercício da equidade e da cidadania que respeite e garanta o direito à diversidade, possibilitando a reeducação social e cultural para toda a sociedade – mas, para que isso aconteça, faz-se necessária a construção efetiva de oportunidades e tratamento iguais para negros e brancos.

Regis e Basílio (2018) versam sobre as práticas curriculares desenvolvidas no cotidiano das instituições educacionais, problematizando a incompatibilidade entre o estabelecido no arcabouço legal e o que ocorre no currículo em termos de ação. Destacam também que o ensino da História e Cultura Africana e Afro-Brasileira é realizado, geralmente, por meio de ações pontuais e isoladas que revelam a dissociação entre as intenções e a prática curricular: o ensino da História e Cultura Africana e Afro-Brasileira ocorre de modo velado, com pouco destaque para o ensino da temática. Ainda segundo os autores, a escola não está alheia ao debate sobre as relações étnico-raciais, mas nem todos os docentes estão atentos ou realizam pesquisas sobre a temática.

Gomes (2012) reforça que descolonizar os currículos é mais um desafio para a educação escolar e que, mesmo com todas as denúncias sobre a rigidez das grades curriculares, sobre o empobrecimento do caráter conteudista dos currículos e sobre a necessidade de diálogo entre escola, currículo e realidade social, ainda existe a necessidade de formar professores e professoras reflexivos sobre as culturas subalternizadas e silenciadas nos currículos.

O ensino da História e Cultura Africana e Afro-Brasileira ainda é bastante invisibilizado nas diferentes esferas educacionais do nosso País. Essa problemática expressa o racismo estrutural velado que permeia a comunidade escolar e que inviabiliza a propagação, nos livros didáticos, dos conhecimentos de que trata a Lei 10.639/2003, a partir do seu silenciamento. Mesmo após os 16 anos da implementação da lei, há o apagamento histórico da existência dessa cultura e do conhecimento que ela expressa, conhecimento que advém de um continente rico em saberes e conhecimentos. A educação para as relações étnico-raciais busca se

posicionar diante das iniquidades sociais, ressaltando a importância de disseminar conhecimentos como forma de resistir nos espaços educativos, para que seja possível construir a identidade do ser negro(a), para que seja possível valorizar a cultura afro-brasileira e os seus costumes.

Pereira e Gomes (2018) apontam que as dificuldades para a aplicabilidade da lei nas escolas de ensino básico são herdadas dos cursos de formação superior, sobretudo os de licenciatura, que, em sua grande maioria, não apresentam no currículo disciplinas ou atividades extracurriculares que contemplem a discussão de temáticas dessa natureza, reforçando o modelo de omissão e desconhecimento das culturas afro-brasileiras e indígenas nos currículos e práticas educacionais.

Assim como na área da História, as “Ciências” são áreas do conhecimento colonizadas que sofrem com o embranquecimento acadêmico. Os nossos ancestrais deram início ao processo metodológico de desenvolvimento de teorias e práticas como parte dos conhecimentos populares adquiridos no dia a dia, que caracterizam o fazer científico que conhecemos hoje. Segundo Fernandes (2018) a Biologia é uma área e disciplina que, se pensada a partir de outras epistemologias e referências, pode vir a ajudar no ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, que se trata de uma pedagogia antirracista decolonial fundada nas vozes daqueles(as) que a história tentou silenciar.

O ensino de Ciências e Biologia são dois campos distintos e de grande abrangência, diferindo-se nos graus de escolaridade fundamental e médio, respectivamente, mas estão intimamente ligados quando há questões relativas à identidade, ao gênero, à evolução humana, e a outros conteúdos. A implementação da lei e a aplicabilidade do estudo da História e Cultura Africana e Afro-Brasileira buscam fortalecer os currículos nas bases iniciais da educação, dando o devido reconhecimento à história dos ancestrais africanos e afro-brasileiros. A Lei 10.639/03 evidencia que todas as disciplinas, sem fazer distinção das diferentes áreas de ensino, estão amparadas pela legislação, podendo desenvolver práticas pedagógicas que estejam voltadas para o ensino das relações étnico-raciais como forma de combater o racismo estrutural enraizado na sociedade brasileira.

A invisibilidade da ciência feita por e para negros existente dentro das universidades é uma realidade que desde muito cedo intriga a academia, quando, por exemplo, cientistas negros são apontados como menos inteligentes que outros pesquisadores, trazendo a cor da pele como um fator limitante. O racismo estru-

tural é uma realidade também presente nas religiões de matriz africana no que diz respeito à geografia e à sua aceitação social.

Sales Júnior (2013) apresenta uma visão ampla sobre a ciência das religiões de matriz africana e a demonização dessa cultura, que é parte integrante da história afro-brasileira, ressaltando que:

As religiões afro-brasileiras tiveram e têm um papel peculiar neste processo de constituição das “cidades negras”, não apenas durante o período colonial e do império, mas, também, durante a República brasileira. De um lado, sempre se apresentaram, em um contexto de forte hegemonia da religião católica, como práticas reprováveis e criminalizáveis, presente nos preconceitos populares e nos sucessivos Códigos Criminais nacionais como a “macumba”, o “curandeirismo”, a “feitiçaria”, e o “espiritismo”. O que, porém, não impediu que vários de seus elementos se misturassem, ou “sincretizassem” com práticas, valores e crenças, religiosas ou seculares, regional ou nacionalmente valorizadas. Isto certamente se deu através de uma ação de deslocamento e ressignificação daqueles elementos, principalmente, em sua “contribuição cultural”: a religião “negra” ou “afro-brasileira” como matriz cultural e histórica, objeto de estudo antropológico e histórico. A (re)existência dessa ciência e a perpetuação desses saberes nas nossas casas, ainda se fazem presentes nos dias de hoje nos chás, xaropes, garrafadas, rezas ou benzeduras. Todos esses elementos são representações vivas das Ciências advindas das forças da natureza e que estão intimamente ligadas aos ensinamentos que foram repassados para os nossos ancestrais. Segundo Verrangia (2014) a escola não é a única instituição que promove processos educativos que orientam a vivência de relações étnico-raciais. Essa orientação é decorrente das experiências no seio da família, junto a grupos culturais, na comunidade, no convívio social proporcionado pelos meios de comunicação, entre outros.

A Ciência da culinária das religiões de matriz africana pode ser expressa nas diferentes áreas que compreendem a biologia, como na botânica, quando entendemos que boa parte dos grãos, frutos e folhas passam pelo processo de plantio; na

química, no que diz respeito ao valor nutricional dos alimentos, à tabela periódica, e a variáveis de estado (pressão, volume, temperatura); assim como na matemática, fazendo relação com as medidas aproximadas ou exatas, somatórios de todo o material, entre tantas outras disciplinas. Desse modo, percebe-se que trabalhar a Lei 10.639/03 não parte do pressuposto de criar ideologias para que os educandos conheçam as religiões de matriz africana e os seus preceitos, mas da necessidade de desmistificar e de conhecer outras histórias, culturas e tradições, para que possamos nos aproximar dos níveis de igualdade na luta contra o preconceito de classes.

Pensar sobre a ciência e a sua prática não se limita apenas ao nome, mas também a outros termos que foram criados a partir da mesma palavra, como “cientistas”, que traz a ideia de uma ciência branca, eurocêntrica, machista, cristã. Junior (2018, p. 405) ressalta que, na maioria das vezes, quando falamos em Ciência, é totalmente desconsiderada a dimensão da Ciência e da tecnologia dos povos pré-colombianos, africanos e indígenas, e supervalorizadas determinadas culturas – como a europeia – em detrimento de outras. Trata-se de um ato discriminatório que, amiúde, nos passa despercebido:

[...] quando tratamos os alquimistas como precursores da Química, a ideia que se tem é que estes viviam somente na Europa. Ademais, desconsideramos, por exemplo, o conhecimento químico utilizado no Egito Antigo para embalsamar os corpos dos faraós egípcios, os quais se mantiveram preservados durante séculos. Por isto a necessidade de uma releitura desta Ciência.

Não obstante, é salutar uma ressalva quando se abordarem tais questões. O discurso do professor não deve sublinhar de forma adversativa a Ciência e tecnologia dos povos africanos; por outro lado, deve demonstrar que tais povos possuíam conhecimentos científicos, por vezes bem avançados.

Ao passo que avançamos em busca de uma educação antirracista e da desconstrução dos moldes cimentados da educação do nosso país, formando pesquisado-res(as) negros(as) nas Ciências, estamos sendo descartados do rol de pesquisadores da academia majoritariamente branca, embora estejamos, ao mesmo tempo,

fortalecendo as nossas lutas quando planejamos uma educação pensada para os nossos e que reflita sobre a ciência das culturas africanas e afro-brasileira.

A educação do Brasil se configurou com base em um sistema eurocêntrico e ao mesmo tempo colonial que excluía a população negra, não lhes assegurando direitos de buscar conhecimento. Segundo Verrangia (2016), a aprovação da Lei 10.639/2003, fruto de reivindicações da sociedade em geral e, mais energicamente, do Movimento Social Negro, trouxe um importante desafio à educação brasileira: combater formas de discriminação étnico-racial e abordar de modo adequado a história e a cultura africana e afro-brasileira.

Para Souza e Ayres (2016), a Lei 10.639/2003, que torna obrigatória a inclusão de História e Cultura Afro-brasileira e Africana nos currículos da Educação Básica, é considerada um ponto de partida para superar esses desafios, propiciando aos sistemas de ensino a possibilidade e a obrigatoriedade de promover relações étnico-raciais positivas e, dessa forma, contribuir para o combate ao racismo tão presente na sociedade brasileira. Nesse contexto, é de suma importância entender as relações étnico-raciais como um dos meios de mediação que tenha como objetivo promover uma educação antirracista.

3. Ciências na cozinha e cozinha de santo: metodologia e execução

O trabalho surgiu da necessidade de realizar uma pesquisa bibliográfica sobre o tipo de Ciências que estamos ensinando e aprendendo na educação básica, e sobre a forma como podemos instruir docentes e alunos na busca por uma educação científica antirracista que estructure abordagens decoloniais. Com enfoque nos conhecimentos sobre a educação para as relações étnico-raciais, trouxemos uma abordagem de como a ciência e as comidas de santo podem, juntas, contribuir para a implementação da Lei 10.639/03 na Educação Básica.

Entendendo o processo de colonialidade e eurocentrismo pregados na academia como parte do processo de fortalecimento e manutenção do racismo, que são reforçados na educação básica, serão apresentadas neste estudo epistemologias de abordagens científicas de planejamentos de aula que promovam a discussão acerca das temáticas raciais no ensino de Ciências. Segundo Cardoso e Rosa (2018), o ensino de Ciências tem priorizado uma abordagem tradicional que enfatiza a repetição de conceitos, dirimindo, conseqüentemente, a abordagem de questões

sociais, formando assim, um aluno acrítico, que não reflete e não atua como cidadão na tomada de decisões.

Os critérios utilizados nesta pesquisa levam em consideração a defasagem de estudos bibliográficos citados anteriormente em Cavalleiro (2000), Souza (2001), Silva (2009), Gomes (2012), Pinheiro e Rosa (2018), Regis e Basílio (2018) e Santos (2018) no que diz respeito à forma de condução de aulas por parte dos profissionais da área das Ciências nos cursos de licenciatura, no que diz respeito ao desconhecimento da Lei 10.639/03 por parte de muitos docentes e no que diz respeito à formação de professores. A ausência de trabalhos publicados na área de Ciências relativos à cozinha e à Lei 10.639/03 também foi outro critério de grande relevância para a pesquisa, que tem como principal objetivo analisar como a culinária das religiões de matriz africana e afro-brasileira podem contribuir para o ensino de Ciências dentro da cozinha, sendo esse ambiente um laboratório prático não formal anexo às escolas.

3.1 OFICINA TEMÁTICA: ciências na cozinha e culinária afro-brasileira

No **quadro 1**, consta breve resumo da atividade que pode ser desenvolvida, estando dividida em:

- I) conteúdo: tema proposto pelo livro didático, tema que será desenvolvido nas discussões sobre as relações étnico-raciais;
- II) objetivos: metas e pontos específicos a serem alcançados;
- III) recursos/materiais: aparato tecnológico, utensílios;
- IV) tempo: execução das atividades por aula.

O conteúdo programático¹⁰ está distribuído no plano didático de aula descrito no quadro 1, que detalha a metodologia de abordagem em:

- I) discussão: diálogo, dúvidas e questionamentos que serão abordados durante a parte introdutória;
- II) metodologia: pontos que serão estabelecidos com relação a como se dará o processo de elaboração da introdução, da condução e da construção das aulas;

10 Os conteúdos programáticos foram desenvolvidos com base nos momentos didáticos de Brito, Bootz e Massoni (2018).

III) questões étnico-raciais (cultura e culinária afro-brasileira): abordagem, a partir de questionamentos, dos conhecimentos populares acerca da temática proposta;

IV) proposta de avaliação: indicações e suposições de processos avaliativos que promovam o processo de ensino-aprendizagem dentro e fora de sala de aula.

Quadro 1 – Resumo das atividades referentes aos conteúdos programáticos

Conteúdos	Objetivos	Recursos/Materiais	Tempo
<p>Acarajé de Oyá/lansã: o feijão e os seus nutrientes como representação da cultura afro-brasileira</p>	<p>Entender como as plantas obtêm nutrientes e o papel do solo; Identificar quais são os nutrientes presentes no feijão; Conhecer a origem do acarajé de Oyá/lansã e a sua representatividade nas religiões de matriz africana.</p>	<p>Livro didático, <i>Datashow</i>, <i>notebook</i>, roteiro de aula; Feijão fradinho, azeite de dendê, camarão (opcional), vinagrete (substituição do recheio), cebola, alho, gengibre, água, panela grande, colher de pau, liquidificador, fogão a gás.</p>	<p>60 minutos.</p>
	<p>Metodologia</p> <p>Aula introdutória sobre nutrição vegetal; Apresentação do subtema que será desenvolvido; Explicação do conteúdo sobre nutrição vegetal e representação do feijão nos cultos das religiões de matriz africana (textos acadêmicos e ou livros publicados na área); Leituras coletivas de itans que narram a origem do acarajé de Oyá/lansã; Processo prático de mão na massa.</p>	<p>Questões Étnico-Raciais</p> <p>Promover debates sobre a ciência no contexto da educação para as relações étnico-raciais; Discutir a Ciência como cultura composta majoritariamente por homens brancos; Dialogar sobre a importância do acarajé como fonte de renda para as baianas de acarajé; Entender a importância do acarajé de Oya/lansã para o povo de santo.</p>	<p>Proposta de Avaliação</p> <p>Pesquisar sobre a origem do feijão e como era cultivado; Assistir e resumir documentários e vídeos sobre a culinária africana e afro-brasileira; Levantar informações e apresentar, em sala de aula, cientistas negros/as que contribuíram para as descobertas dos estudos botânicos.</p>

4. Considerações finais

A Lei 10.639/03 é uma importante provocação ao ensino tradicionalista e tem como finalidade contribuir para a descolonização dos currículos, visando a promoção de conhecimentos que versem sobre a cultura afro-brasileira e africana, para que possamos, aos poucos, construir a identidade negra dos nossos. Desde muito cedo, a comunidade negra do nosso país enfrenta diversas dificuldades na educação relacionadas à colonização dos currículos e à subalternização da população negra, impedindo-a de narrar de forma correta a história sobre os colonizadores e os escravizados.

Existe a importância de diversificar o ensino de Ciências através de práxis pedagógicas pensadas a partir das religiões de matriz africana e afro-brasileira. Educar para as relações étnico-raciais fortalece não só as bases da educação, mas também a construção identitária enquanto negro(a), se pensada a partir de novas epistemologias de abordagens decoloniais.

Assim como os fazeres científicos populares adotados nas cozinhas brasileiras, as casas de axé também apresentam, de forma conceitual, os preceitos religiosos como uma ciência existente entre os dois mundos e que são propagados dentro das cozinhas dos terreiros, sendo de uso exclusivo dos adeptos das religiões de matriz africana.

A educação científica antirracista é um dos caminhos que nos levam ao ponto de discussão sobre “qual a importância do ser negro(a) para a humanidade e como podemos juntos fortalecer as nossas lutas”. Para que possamos seguir por esses caminhos escrevendo a nossa história, precisamos também (re)construir a história da educação do nosso país através de um novo modelo de educação que evidencie aqueles(as) que foram silenciados(as), esquecidos(as) do entrecho. Silva (2018) faz uma reflexão muito importante quando fala que é preciso romper com a lógica eurocêntrica e epistemológica historicamente pautada na valorização ocidental, desvalorizando as contribuições das civilizações africanas, muitas vezes negadas e silenciadas por um currículo que não contempla a questão racial e a diversidade étnico-racial nas diversas áreas acadêmicas.

5. Referências

- ALVARENGA, M. **“Cozinha também é lugar de magia”**: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de candomblé. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social), Universidade de Brasília, 2017.
- BRITO, A. A.; BOOTZ, V.; MANSSONI, N. T. Uma sequência didática para discutir as relações étnicoraciais (Leis 10.639/03 e 11.645/08) na educação científica. **Caderno Brasileiro de Ensino de Física**, v. 35, n. 3, p. 917-955, dez. 2018.
- BRASIL. Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. **Diário Oficial da União, Brasília**, 10 jan. 2003.
- BRUSTOLIN, L. A. A vida: dom e cuidado. **Revista Trimestral**, v. 36, n. 152, p. 441-460, jun. 2006.
- CARDOSO, S. M. B.; ROSA, I. S. C. A cor da sua pele faz alguma diferença? Uma proposta de ensino interdisciplinar antirracista a partir do estudo da melanina. *In*: PINHEIRO, B. C. S.; ROSA, K. **Descolonizando Saberes: A Lei 10.639/03 no Ensino de Ciências**. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2018, p. 75-88.
- CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. *In*: **História**: questões e debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CAVALLEIRO, E. **Do silêncio do lar ao silêncio escolar**: racismo, preconceito e discriminação na educação infantil. São Paulo: Contexto, 2000.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.
- ELIAS, R. Feijoada: Breve história de uma instituição comestível. **Textos do Brasil**, n. 13, 2007. Disponível em: <https://docplayer.com.br/11075863-Feijoada-breve-historia-de-uma-instituicao-comestivel.html>. Acesso em: 12 out. 2019.
- EL-KAREH, A. C. **A vitória da feijoada**. Nitéroi: Editora da UFF, 2012.
- FERNANDES, K. M. Biologia Decolonial, Vida e Genocídio da Juventude Negra. *In*: PINHEIRO, Bárbara Carine Soares; Rosa, Katemari. **Descolonizando Saberes: A Lei 10.639/03 no Ensino de Ciências**. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2018, p. 89-96.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.
- GOMES, N. L. Relações Étnico-Raciais, Educação e Descolonização dos Currículos. **Currículo Sem Fronteiras**, v. 12, n. 1, p. 98-109, jan./abr., 2012.
- JÚNIOR, R. L. S. O terreiro e a cidade: ancestralidade e territorialidade nas políticas de ação afirmativa. **Revista do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da**

UFPE, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revsocio/article/view/235560/28527>. Acesso em: 30 nov. 2019.

JÚNIOR, V. C. S. Akarajé: a Representação do Dia em que o Mundo Pegou Fogo. **Textos e Contextos**, Salvador, v. 1, n. 1, p. 123-131, maio/ago., 2013.

JUNIOR, W. E. F. Educação anti-racista: reflexões e contribuições possíveis do ensino de Ciências e de alguns pensadores. **Ciência e Educação**, Bauru, v. 14, n. 3, 2018.

LIMA, M. Desigualdades raciais e políticas públicas: ações afirmativas no governo Lula. **Novos Estudos CEBRAP**, São Paulo, n. 87, p. 77-95, 2010.

LOPES, N.; MACEDO, J. R. **Dicionário de História da África: séculos VII a XVI**. Belo Horizonte: Autentica Editora, 2017.

MASCARIN, T. F. Ritual de preparação do acarajé para Iansã: dimensão sagrada e profana. **VI Congresso Internacional de História**. Jataí, 2019.

MOURA, C. E. M. **Candomblé Ketu**. Disponível em: <https://www.geledes.org.br/candomble-ketu/>. Acesso em: 04 jan. 2020.

PEREIRA, C. S.; GOMES, S. R. S. **A Educação para as relações étnico-raciais e a formação de professores na FAFIDAM/UECE**. Pau dos Ferros, RN: Sinafro, 2019.

PINHEIRO, B. C. S.; ROSA, K. **Descolonizando Saberes: a Lei 10.639/2003 no ensino de Ciências**. Coleção culturas, direitos humanos e diversidades na educação em Ciências. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2018.

QUIJANO, A. **Colonialidade poder, eurocentrismo e América Latina**. CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, 2005. Disponível em: http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12_Quijano.pdf. Acesso em: 05 nov. 2019.

REGIS, K.; BASÍLIO, G. Currículo e Relações Étnico-Raciais: O Estado da Arte. **Educar em Revista**, Curitiba, v. 34, n. 69, p. 33-60. maio/jun., 2018.

RODRIGUES, D. **Sociologia da Religião: uma introdução**. Porto, 2007.

SANTOS, M. A. O. Por uma Pedagogia Antirracista na Educação. In: COELHO, Wilma de Nazaré Baía *et al.* **A Lei nº 10.639/2003: pesquisas e debates**. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2014.

SANTOS, V. L. L. **Sobre operações unitárias e a implementação da lei 10.639 no ensino de química: o ato de cozinhar como prática social**. 2018. 134 f. Dissertação (Mestrado em Química) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO, 2018.

SILVA, D. V. C. **A educação das relações étnico-raciais no ensino de Ciências: diálogos possíveis entre Brasil e Estados Unidos**. 2009. 335 f. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal de São Carlos, SP, 2009.

SILVA, S. F. **A Filosofia de Òrúnmilà-Ifá e a formação do bom caráter**. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião) – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, GO, 2015.

SILVA, C. S. **Do quilombo Sítio Veiga à universidade**: uma experiência extensionista antirracista no sertão central cearense. 2018. 196 f. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, CE, 2018.

SODRÉ, J. Acarajé é Fogo. **A Bahia tem Dendê**: Ofício das baianas, patrimônio imaterial do Brasil. Salvador: Fundação Pedro Calmon, 2015.

SOUZA, I. S. **Os Educadores e as Relações Interétnicas**: Pais e Mestres. Franca: Editora UNESP, 2001.

SOUZA, B. C. M. C.; AYRES, A. C. M. Educação das relações étnico-raciais: implicações no ensino de ciências em escolas do rio de janeiro. **Revista Aproximando**, v. 2, n. 3, 2016.

VERRANGIA, D. Educação científica e diversidade étnico-racial: o ensino e a pesquisa em foco. **Interações**, n. 31, p. 2-27, 2014.

VERRANGIA, D. Criações docentes e o papel do ensino de Ciências no combate ao racismo e a discriminações. **Educ. foco**, Juiz de Fora, v. 21 n. 1, p. 79-103, mar. 2016/jun. 2016.

VERGER, P. F. **Saída de Iaô**. Organização e tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura. São Paulo: Axis Mundi Editora, 2000.

_____. **Orixás**: Deuses yorubás na África e no Novo Mundo. Salvador: Corrupio. São Paulo, 1981.

ZAGO, Z. Racismo e ciência. **Alma Preta**, 2015. Disponível em: <https://www.alma-preta.com/editorias/o-quilombo/racismo-e-ciencia>. Acesso em: 30 nov. 2019.

CAPÍTULO 8

Docência em Química no PROEJA: a importância do fazer na alfabetização científica¹

Lincoln Bernardo de Souza²



1 Agradecimento especial à professora aposentada Maria Margarida Machado, da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Goiás (FE-UFG), pelas considerações, que foram muito importantes para a redação final do texto. Agradeço ao professor Thiago Faria e Silva, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, *Campus Riacho Fundo*, pelo convite para a produção deste capítulo. Agradeço aos estudantes do PROEJA do *Campus Riacho Fundo* com que tive a oportunidade de trabalhar. Eles foram fundamentais para a produção deste relato.

2 Docente de Química do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, *Campus Riacho Fundo*. Bacharel e Licenciado em Química. Especialista em Auditoria, Gestão e Licenciamento Ambiental. Mestre em Tecnologia de Processos Sustentáveis. Possui experiência na área de biocombustíveis, nanopartículas magnéticas e fotocatalise para degradação de contaminantes em água. Trabalhou três anos como analista ambiental na Secretaria de Meio Ambiente e Recursos Hídricos de Goiás, e desde 2004 é docente do IFB, tendo atuado no PROEJA, Ensino Médio Integrado, Cursos Técnicos Subsequentes e no Tecnólogo em Gastronomia. E-mail: lincoln.souza@ifb.edu.br

1. Introdução

Um dos maiores dilemas de um professor se encontra quando ele tem que escolher, avaliar, ponderar, não necessariamente nesta ordem, aquilo que deve ser parte integrante de um curso de Química, seja na construção de uma ementa ou na avaliação sincera e objetiva da pertinência de certo conteúdo que está inserido no plano de curso. A sinceridade citada aqui toma conotação de superar aquilo que está pronto em livros didáticos, ou em outros manuais de ensino, e que trata o conhecimento como algo acabado e ideal. Essa avaliação deve levar em consideração os estudantes reais que serão atores e objetos do processo de aprendizagem. Para isso, reflexão e empatia são fundamentais para o exercício da docência. A pauta do curso é certamente a principal preocupação docente, ainda mais para os menos experientes com públicos tão específicos, heterogêneos e/ou peculiares, como os jovens e adultos estudantes/trabalhadores.

O desafio de trabalhar a Química se encontra nela própria, que articula o mundo macroscópico, o mundo simbólico e o mundo microscópico para explicar e entender fenômenos. Fazer isso com indivíduos com conhecimentos, vivências, idades, formações e expectativas tão diversas pode ser muito laboroso; porém, o aproveitamento das potencialidades desse público pode tornar a experiência prazerosa. Deve-se superar a culpabilização do outro pela falta de base escolar teórica, de cultura de estudo, de tempo, de habilidades com as tecnologias da informação, ou pela falta de infraestrutura. Trabalha-se com o que se tem. Há necessidade de escuta, de horizontalidade, de humildade e de outras condutas profissionais que viabilizem o diálogo. A mera apresentação do professor pode levar à perda desse potencial caso ele discorra e se “esconda”, por exemplo, atrás de seu currículo profissional, a fim de inserir certa autoridade científica que desvalide qualquer questionamento em aula. O trabalho docente torna-se, assim, muito mais difícil.

Diante do cenário descrito, este capítulo tem como objetivo apresentar práticas experimentais que orientem professores e professoras não só para o ensino de Química, mas também para o ensino de Ciências da Natureza, para trabalhar com esses estudantes que aprenderam através do fazer, da oralidade, mesmo com deficiências de aprendizado do saber letrado. As atividades, apresentadas ao longo do texto, podem ser facilmente adaptadas e aplicadas para o ensino fundamental e médio, salvo aquelas que envolvam bebidas alcoólicas.

Os estudantes de PROEJA observados/analizados neste texto são do Curso Técnico de Restaurante e Bar do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, *Campus Riacho Fundo*, curso que possui grande interação com a área da Química. No entanto, o professor responsável por ela, se não estiver disposto a estudar as áreas de Gastronomia, de Bebidas, e de História da Alimentação, entre outras, fará uma espécie de introdução dos assuntos, geralmente tratados no ensino médio regular, o que é muito comum nas escolas brasileiras. Daí resultam os maiores problemas que ocorrem nesse tipo de curso, com desmotivação, aligeiramento, descompromisso e um sentimento de incapacidade do estudante/professor, resultando na grande evasão discente e na aversão dos docentes ao trabalho nesses cursos. Assim como afirma Mendes (2012), o ensino para jovens e adultos “não deve ser entendido como uma reposição da escolaridade perdida como normalmente se configura os cursos acelerados nos moldes do que tem sido o ensino supletivo.”

A experiência docente a ser tratada foi vivenciada em duas turmas de PROEJA noturno, a primeira com 20 e a segunda com 9 estudantes, em um período de 120 horas, sendo 80 h presenciais e 40 h a distância, com encontros de 4 aulas semanais em um mesmo dia, no terceiro semestre do curso, que se iniciou em 2016 (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB, 2016).

Bem antes do primeiro contato com esses estudantes, diversas preocupações se faziam presentes: como lecionar, como construir os conhecimentos, como propiciar a compreensão da Química e como motivá-los durante o semestre? A leitura de textos na área de ensino e educação, mais especificamente em ensino de Química, não contribuiu para encontrar estratégias e métodos de ensino que respondessem a essas preocupações em conjunto. A leitura e análise da ementa das disciplinas técnicas (*Habilidades básicas de restaurante e bar I e II; Noções de harmonização; Ambientação profissional; Higiene e segurança alimentar, Noções de cozinha e interpretação de cardápios; Serviços de restaurante e bar I e II; Harmonização de vinhos e espumantes; Harmonização de destilados; Noções do serviço de barista e Noções básicas de coquetéis*) constantes no plano de curso (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB), 2016), indicou melhor quais caminhos poderiam ser percorridos para a construção de uma metodologia que auxiliasse na construção e na compreensão do conhecimento. Entre os assuntos presentes nas ementas das disciplinas acima, aqueles em que a Química poderia ser mais bem explorada eram os que tratavam de bebidas em geral (café, chá, destilados em

geral, cervejas, vinhos, coquetéis etc.), dos processos de limpeza e higienização, e das questões ambientais relativas ao descarte de resíduos provenientes de estabelecimentos de alimentação.

O pré-planejamento do plano de ensino teve como fundamento seis atividades práticas. Originalmente havia outras, mas foram preteridas por causa da carga horária da disciplina. As atividades práticas funcionam como troncos para a discussão de diversos conteúdos de Química, tais como produção e degustação de licores, preparo e degustação de chás, produção de destilados, produção de sabão, construção de um plano de coleta de materiais descartados e produção de itens de decoração de ambientes com materiais descartados – *upcycling* (<https://www.ecycle.com.br/77-upcycling-upcycle>, recuperado em: 02 set. 2019). Essas práticas foram pensadas para serem executadas em qualquer escola. Mesmo naquelas em que não há laboratório, uma cozinha com pia e fogão é suficiente. Caso não haja esses espaços, os alunos podem se organizar em grupos para gravar a execução das atividades em casa e depois exibi-las em sala para avaliação pelos pares e pelo professor. Posteriormente, esses registros podem ser usados, pelo professor, como modelo e inspiração para turmas futuras.

O principal critério de escolha das práticas foi a facilidade de realização em qualquer espaço. Todavia, considerou-se também a facilidade de execução (não necessita de experiência prévia), o baixo custo (ingredientes presentes na maioria dos domicílios), a disponibilidade dos insumos, o maior envolvimento possível (público que usualmente faz, já fez ou gostaria de fazer trabalhos relacionados à Gastronomia ou ao artesanato), o impacto imediato (discussão dos conceitos no momento em que ocorrem os fenômenos) e a aplicação dos conceitos de química no cotidiano (práticas que normalmente já foram realizadas ou acompanhadas por pelo menos algum dos estudantes).

A consolidação dos conteúdos e as atividades do semestre foram realizadas em um encontro de quatro aulas, uma vez que o pré-planejamento do plano de ensino era uma sugestão à turma, devendo ele ser aprovado e pactuado em conjunto com os estudantes.

As práticas relacionaram duas frentes importantes, não só para o estudo da Química em nível médio fazer sentido, mas também para trazer um enriquecimento vocabular, item indispensável para melhor servir os clientes e para possibilitar a alfabetização científica nessas pessoas que há muito não estudam ou que recen-

temente foram alfabetizadas em Língua Portuguesa. As duas frentes consideradas foram: Área de Formação Profissional (Serviços de Restaurante e Bar) e Aspectos Ambientais e de Sustentabilidade. Entende-se alfabetização científica como um “conjunto de conhecimentos que facilitarão aos homens e mulheres fazer uma leitura do mundo onde vivem. [...] que os *alfabetizados cientificamente* não apenas tivessem facilitada a leitura de mundo em que vivem, mas entendessem as necessidades de transformá-lo, e transformá-lo para melhor.” (CHASSOT, 2018, destaque no original).

A inversão da lógica teórica e prática para a prática e teoria foi importante para o trabalho com esses estudantes acostumados a aprender o fazer na oralidade e na observação. Para eles, não faz sentido estudar primeiro a teoria para, logo após (ou mesmo em outro encontro posterior), estudar a atividade prática. Por isso, nos fenômenos que eram vivenciados, optou-se por introduzir as práticas anteriormente aos conceitos e às teorias existentes, até para melhor aproveitar os diversos e muitos conhecimentos prévios que possuem.

O texto tem caráter propositivo e/ou sugestivo, para auxílio de professores e educadores na seleção de assuntos dentro do universo daqueles que são impostos legalmente ou culturalmente na área de Química, de modo a levar a uma alfabetização científica desse típico alunado, que tem como finalidade central o uso do conhecimento científico para a mudança, para melhor, da realidade da comunidade, cidade, estado, país ou até mesmo de todo o planeta (CHASSOT, 2018).

As diversas práticas serão apresentadas em bloco. Inicialmente, serão apresentados o objetivo, a metodologia, o desenvolvimento e os possíveis questionamentos dos discentes, bem como os assuntos/conteúdos que podem ser discutidos concomitantemente, logo após ou em encontro posterior – esses conteúdos também podem ser utilizados como trabalho extraclasse. A ordem no texto é a mesma que foi aplicada nas duas turmas; no entanto, não necessariamente são engessadas a ponto de não permitirem exclusões, alterações ou inversões, pois é preciso sempre levar em conta o tipo de discente com o qual se está lidando. Mesmo no cenário brasileiro, esse público específico pode variar muito de acordo com a região, localidade ou escola. A produção de licores no início é interessante pelo tempo de maturação que algumas receitas preconizam. Para que seja possível a degustação em tempo hábil, deve-se planejar um intervalo de pelo menos 90 dias entre a produção e a degustação, para que a prática não seja prejudicada.

2. Docência em Química a partir de atividades práticas

A docência para estudantes/trabalhadores de nível médio é uma das mais complexas que existem, se comparada à docência em outros níveis de ensino (fundamental, médio regular e superior), uma vez que a maioria dos indivíduos não é totalmente alfabetizada nem na língua materna, nem em matemática, além de não dominarem a linguagem digital. Portanto, junto com a tentativa de realização da alfabetização científica, os docentes têm que auxiliá-los nessas outras áreas. É corriqueiro ter que ir ao laboratório de informática para que acessem conteúdos do YouTube®, do *e-mail* pessoal e/ou de outros *sites* de pesquisa, apesar de a grande maioria, se não todos, saber acessar o Facebook® e o WhatsApp® em seus celulares pessoais.

No curso do PROEJA, *Campus Riacho Fundo* do IFB, as aulas de cada disciplina acontecem todas em um mesmo dia, ou seja, apenas uma disciplina por dia, o que traz vantagens – intensificação dos assuntos, mais tempo para atividades mais longas e aplicação de avaliação a cada encontro, por exemplo – e desvantagens – disciplinas que são estudadas somente em um semestre, por exemplo, como é o caso da Química que se encontra no terceiro semestre letivo.

Como o plano de ensino da disciplina é estruturado a partir das práticas, além das opiniões sobre o assunto do dia (em formato de texto a ser produzido no final de cada encontro, para melhorar a escrita), o instrumento avaliativo principal selecionado foi o portfólio, por inúmeras vantagens. Ele propicia e/ou força o estudante a organizar a sua produção, fazendo com que muitas vezes aprenda a organizar arquivos em pastas, em um computador, ou mesmo em sítios de armazenagem de arquivos *online* (em nuvem), apesar de alguns optarem pela sua entrega em formato físico, por meio de fichários e pastas. A entrega e a avaliação ocorrem ao final do semestre. Na entrega, devem constar as atividades de sala, as fotos, os textos, as pesquisas, os vídeos, entre outros materiais sobre as práticas, desde o planejamento até a conclusão.

Um dos critérios obrigatórios em todas as atividades práticas é a utilização, nas etapas de produção e execução, de materiais descartados ou julgados sem utilidade.

A orientação do ensino pelo viés da alfabetização científica facilita o trabalho do docente com esse público e traz mais prazer no estudo das ciências da natureza. Quando se deixa de lado a abstração, a a-historicidade, a assepsia e o exotérico, a

Química faz sentido, e os estudantes começam a vislumbrar que não é suficiente apenas entender o mundo em que vivem, mas mudá-lo e, sonhadamente, mudá-lo para melhor, conforme relatado por Chassot (1994, 2016 e 2018).

2.1 Produção e degustação de licores

De acordo com Ricceto (2011), as bebidas alcoólicas podem ser classificadas em destiladas, fermentadas e compostas. As bebidas fermentadas são aquelas que sofrem fermentação e são consumidas, normalmente, após processos de filtração e/ou maturação (cerveja, vinho etc.). As destiladas sofrem fermentação, semelhante às bebidas fermentadas; entretanto, passam por um processo de destilação para a extração das partes mais voláteis do caldo fermentado, que concentra teor alcoólico e realça sabores e aromas (cachaça, tequila, uísque, vodka etc.). As compostas se utilizam de uma bebida destilada, de onde provém o álcool etílico, que extrai sabores e aromas de frutas, folhas, flores, especiarias, raízes, e de outras matérias-primas, podendo ser adoçadas com calda de açúcar ou leite condensado.

A produção de licor é interessante porque fomenta diversas discussões que envolvem conhecimentos químicos, como o processo de extração. Por ser uma bebida composta, pode-se também abordar aspectos da produção de bebidas destiladas. A simplicidade de produção e o fato de essa bebida ser muito comum no Brasil e em outros países corrobora a escolha dessa prática.

O objetivo dessa atividade é identificar os diversos fenômenos químicos que ocorrem nas etapas de produção, distinguir o que são materiais e substâncias, e reconhecer a importância das propriedades físicas e químicas das substâncias para o preparo dessa bebida.

O planejamento em conjunto da atividade, entre docente e discente, se inicia com a pesquisa de receitas de licores. O critério de escolha da receita foi o uso de matéria-prima local, ou seja, insumos do Cerrado. Apesar de alguns terem produzido licores que não estão diretamente relacionados com a região, a maioria consegue com facilidade esses produtos. Como exemplo, já foram produzidos licores de Jabuticaba, Morango, Tamarindo, Abacaxi, Café, Baunilha do Cerrado, Jenipapo, Pequi, Pêssego, Kiwi e Licuri. A Jabuticaba, o morango e o tamarindo não são endêmicos da região, mas eles são muito cultivados no Distrito Federal e em Goiás, o que faz com que, nesses locais, se tenha grande disponibilidade deles.

Escolhida a receita a ser reproduzida, a produção foi realizada no Laboratório de Cozinha por grupos de no máximo três estudantes. Eles ficaram responsáveis

pela organização, pelas medições de massa e volume, pela maceração, pelo corte, pela hidratação, pelo descasque, pela filtração, pela adição dos ingredientes, pelo cozimento e pelo envase. São utilizados para o envase frascos de vidros, usualmente de sucos concentrados, que seriam descartados.

As primeiras dúvidas já começam a surgir no início da atividade, as quais possivelmente não seriam evidenciadas em sala de aula. Eram dúvidas relacionadas à medição de volume e massa. Algumas receitas trazem medições em xícaras, copos, colheres, pitadas. Esse é o primeiro ponto teórico abordado. Aprende-se a usar a balança e a entender a importância de parâmetros objetivos para a repetição de receitas. Outro ponto comum de dúvida é o uso de medidores de volume para medir a massa. Aí perguntam: “Professor, um copo de açúcar tem a mesma quantidade de um copo de sal?”. Esse é o momento de explicar o conceito de densidade, em que podemos apontar um exemplo clássico, mas que funciona muito bem com esse público, que é a comparação do mesmo volume de pena e de chumbo, se possuem a mesma massa e, desse modo, evoluir para exemplos como este: se for colocado farinha de trigo em um copo sem compactar e depois compactá-la para inserir mais farinha no copo, não se alteraria a massa?

Os diferentes modos de preparo de receitas que possuem os mesmos ingredientes são também interessantes de explorar: uns pedem para cortar pedaços pequenos, outros pedem grandes, outros ainda pedem para macerar ou bater em liquidificador. Aqui se inicia a discussão sobre a superfície de contato e a velocidade de extração de sabores e aromas, bem como sobre a influência do método na textura/viscosidade da bebida. Para ficar mais claro, pode-se fazer em sala, após essa atividade, a comparação da efervescência em água de um comprimido de vitamina C inteiro e outro pulverizado.

Também pode ser destacado o momento do início da extração das substâncias dos insumos que darão sabor e aroma à bebida, momento em que pode ser visualizada a difusão dessas substâncias por todo o volume do líquido. É perceptível o movimento das cores saindo mais rapidamente conforme o tamanho dos pedaços das frutas, folhas, caule, raízes etc.

Algumas receitas pesquisadas pelos estudantes pedem para cozer os insumos (bebida destilada, calda e ingrediente saborizante) juntos. Esses licores ficam prontos para o consumo após o resfriamento, sem necessidade de tempo de extração/maturação da bebida, o que se explica devido às características dos insumos usados

na extração de sabores, que possuem substâncias sápidas³ com grande resistência térmica, sendo que o aumento de temperatura não as degrada e é usado para acelerar o processo de extração.

Já os licores que possuem insumos mais sensíveis ao aquecimento devem passar pelo processo de extração à temperatura ambiente, pois o cozimento pode degradar as substâncias que conferem sabor à bebida. Isso responde a um dos questionamentos mais recorrentes na atividade: “Por que não esquentar o sistema para extrair mais rápido a essência?”.

Outra pergunta rotineira dos estudantes é “Por que o ingrediente saborizante é extraído na bebida destilada, e não na calda de açúcar? O que acontece se a extração ocorrer na calda de açúcar ou na água, em vez da bebida destilada?”.

Essa observação faz com que se explore a influência das características físicas e químicas do solvente na

extração. Muitos respondem que a calda iria dificultar a extração, até pela noção que se têm de viscosidade, e que ela atrapalharia no processo. No entanto, em relação à água e ao etanol, quimicamente diferentes, extraem-se de modos distintos os sabores dos componentes a serem usados para a produção do licor.

Nos licores que precisam de tempo para a extração e para a maturação, eles visualizam as bebidas que fizeram semanalmente, agitando-as para melhorar a difusão dos sabores no líquido. Isso faz com que observem a evolução do licor com a intensificação da coloração e, em alguns casos, com a alteração na viscosidade.

A etapa de degustação é planejada para ser um evento de socialização com as outras turmas do PROEJA, uma vez que eles vão aplicar técnicas de serviço e apresentação (relatam a história e o modo de preparo) da bebida que fizeram. É no



Figura 1 – Licores produzidos pelos estudantes na atividade prática, em agosto de 2019.

3 Substâncias que possuem moléculas que dão sensação de gosto e aroma, ou seja, que conferem sabor. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Receptor_de_sabor.

momento de servir os convidados e de degustar o produto que o enriquecimento vocabular é aplicado, pois se pede que usem os conceitos de volume, viscosidade, volatilidade, influência da temperatura e do tempo no modo de preparo, e que também expliquem a evolução da extração dos sabores.

Em sala, o professor pode trabalhar os conteúdos de métodos de separação de materiais e substâncias, de definição de materiais e substâncias, de transformações químicas e físicas, e de propriedades físicas e químicas das substâncias.

2.2 Preparo e degustação de chás

Este tema foi proposto pelos professores da área técnica do curso, pois o mercado de chás se acentua no Brasil, e são cada vez mais comuns casas de chás com uma enorme variedade de oferta dessa bebida.

O objetivo da atividade é muito similar ao da produção dos licores, e ela pode ser executada em sequência, abordando os mesmos conteúdos. A prática possibilita identificar os fenômenos químicos que ocorrem no processamento (de modo teórico) e preparo, possibilita distinguir e classificar materiais e substâncias, e possibilita reconhecer a influência da temperatura e do tempo de infusão nos sabores.

A proposta foi preparar a bebida de duas maneiras distintas: a primeira, do modo como normalmente se faz em casa, fervendo a água e deixando as ervas em infusão por 10 minutos, com posterior ingestão. A segunda, de acordo com a literatura especializada (chá preto: 85° C e infusão de 4 minutos; chá verde: 70°C e infusão de 45 segundos; chá branco: 85°C e infusão de 7 minutos) (DATNER, 2011). Foram explorados na atividade conceitos já vistos na produção de licores, como a extração de substâncias, mas a sua vantagem, em termos de conhecimentos químicos, é poder observar as diferenças da extração em tempo real, não só pela visualização, mas pelo paladar.

Como na imagem abaixo (figura 2), nota-se uma pequena diferença de coloração entre as xícaras à esquerda (preparo conforme a literatura), mais pálidas, e à direita, mais intensas (método caseiro).

Figura 2 – Chás preto, verde e branco, da esquerda para a direita, respectivamente, preparados pelos estudantes em setembro de 2019 durante a atividade prática.



Trabalhou-se apenas com chás provenientes da *Camellia Sinensis*, bebida que a literatura denomina de chá. Quando se utilizam outros insumos, ela é chamada de infusão. Foram preparados, na metodologia acima, os chás branco, preto e verde, que diferem entre si pelo grau de oxidação que sofreram no processamento: o branco praticamente não sofre oxidação, o verde é levemente oxidado, e o preto possui maior grau de oxidação. Essas reações de oxidação são ocasionadas pela ação de enzimas existentes na própria planta, liberadas no processamento das folhas (BRAIBANTE; SILVA; BRAIBANTE; PAZINATO, 2014). Essas observações químicas que ocorrem no processamento dos chás já são, por si só, possíveis temas a serem tratados nas aulas. Mas, para os estudantes do PROEJA, essas informações foram dadas mais como um enriquecimento técnico/vocabular. Essas informações foram comparadas com o escurecimento que ocorre em algumas frutas, como a maçã e o abacate, quando cortadas, fenômeno que também decorre desse mesmo efeito.

O que foi bastante explorado nessa atividade veio como uma surpresa para todos que degustaram as bebidas. Poucos deles já tinham experimentado todos esses chás; portanto, não sabiam distinguir nem saber o que esperar em relação à coloração, ao odor e ao sabor. Esse aspecto cultural vivenciado aqui é importante para a área de formação profissional e pessoal desse público, que pouca oportunidade teve/tem de experimentar as coisas em um sentido bem amplo.

Os sabores desses chás (de um mesmo tipo, mas com métodos de preparação distintos) foram perceptivelmente diferentes. Essa observação fez alguns estudantes repensarem o que disseram na explicação da prática (por exemplo: “É muita frescura medir tempo e temperatura para preparar um chá. É só ferver a água, colocar o sachê, esperar e pronto”), ainda mais considerando que, nos rótulos dos chás comerciais, são disponibilizadas informações apenas sobre o tempo de infusão, que é somente um dos parâmetros considerados para retirar os melhores sabores da bebida. Mesmo aqueles que não falaram isso, de algum modo pensaram isso também, por tamanha surpresa da classe. O chá verde e o branco foram os que mais apresentaram diferenças na comparação realizada. As bebidas ficaram mais adocicadas, menos intensas e menos adstringentes, com um sabor mais agradável para a avaliação sensorial de todos que a degustaram. Nesse momento, a Química vem em auxílio para explicar que a metodologia aplicada, possivelmente desenvolvida com muita observação e controle das grandezas de temperatura e de tempo de infusão, tem como finalidade extrair os mais agradáveis sabores e aromas e

minimizar a extração de substâncias que conferem sabores e odores ruins, como é o caso da adstringência e do amargor.

Nessa prática, trabalhamos novamente com conteúdos relacionados aos métodos de separação de materiais e substâncias, com a definição de materiais e substâncias, com as transformações químicas e físicas, e com as propriedades físicas e químicas das substâncias. Aqui reforçamos muitos daqueles conceitos que foram discutidos na produção dos licores, com a vantagem de o chá possibilitar a experimentação durante a aula, observando as consequências da escolha de determinado modo de preparo. Para outros níveis de ensino, essa atividade pode ser interessante para trabalhar conteúdos relacionados à química orgânica, conforme proposto por Braibante *et al.* (2014) e Silva *et al.* (2017).

2.3 Produção de cachaça

A produção de cachaça realizada no laboratório foi uma proposta da turma para que pudessem visualizar mais de perto como se davam os processos de fermentação e destilação, uma vez que eles já tinham ido a uma destilaria de cachaça, mas não tinham visto o processo que ocorria dentro do alambique e dos condensadores, já que esses equipamentos são feitos de cobre e/ou aço inox, sendo opacos e não permitindo visualizar o processo que ocorre por dentro. Já em escala laboratorial, isso é possível, visto que temos disponíveis equipamentos transparentes, como as vidrarias de laboratório e as garrafas PET.

Caso o professor ou a escola não disponha de vidrarias e equipamentos necessários para a destilação, pode-se construir um aparato de destilação com materiais facilmente encontrados em mercados e lojas de materiais de construção, ou até mesmo utilizando materiais descartados (SARTORI; BATISTA; SANTOS; FATIBELLO-FILHO, 2009).

O objetivo dessa atividade é compreender a fermentação como um processo bioquímico em que a produção de álcool se dá pelo metabolismo de microorganismos, como o *Saccharomyces Cerevisiae*, e compreender a destilação como um processo de separação de substâncias que compõem o mosto⁴ fermentado para a produção das bebidas destiladas em geral.

A atividade consiste na fermentação de 300 mL de caldo de cana, comprado em uma lanchonete, e 10 g de fermento biológico. O conteúdo é homogeneizado e deixado em repouso. Em alguns minutos o processo de fermentação se inicia, e os

4 Todo tipo de solução aquosa açucarada destinada a fermentação alcoólica. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Mosto>

estudantes podem visualizar a formação de bolhas, que são gases de dióxido de carbono liberados quando as leveduras consomem a sacarose do caldo de cana e produzem o álcool etílico. Um fermentador foi construído com garrafas PET e 30 cm de mangueira de silicone, conforme a Figura 3.

Uma das questões exploradas no experimento é: por que se deve usar o fermentador de forma que se impeça a entrada de ar no recipiente? Muitos respondem que é para não estourar o recipiente devido ao gás que é produzido, visualizado na formação de bolhas no próprio caldo de cana e na água existente na garrafa PET que está conectada ao fermentador. A discussão sobre o gás fomenta argumentos para chegar à resposta, que não é tão evidente assim: os microorganismos (*Saccharomyces Cerevisiae*) produzem etanol em ambientes anaeróbicos; caso existam quantidades consideráveis de gás oxigênio, essas leveduras, que têm respiração facultativa, produziram menos álcool ou até mesmo deixariam de produzi-lo, pois a respiração aeróbica é energeticamente mais favorável.



Figura 3 – À esquerda, processo de fermentação em caldo de cana. À direita, aparato de destilação do mosto fermentado.

O que é observado no processo de destilação do caldo fermentado é a separação de materiais pela diferença de pontos de ebulição das substâncias presentes. Aqui se enfatiza o que já foi estudado sobre cachaça anteriormente, em outra disciplina, de modo teórico e técnico. As primeiras frações que condensam possuem substâncias tóxicas e com sabores ruins, bem como as últimas frações, que consistem de moléculas maiores. O que é aproveitado para a produção da bebida é a fração do meio, chamada de coração, que possui grande concentração de etanol e moléculas sápidas de baixa toxicidade (PINHEIRO; LEAL; ARAÚJO, 2003).

O produto obtido não é ingerido. A prática é demonstrativa, já que, para selecionar a fração correta, devem ser utilizados equipamentos que não possuímos em laboratório. O que se faz é submeter o destilado à chama (para que observem como ele é inflamável, ao contrário do caldo fermentado) e para que sintam o odor, que é bem característico da bebida.

2.4 Produção de sabão

A produção de sabão é um dos conhecimentos práticos de Química mais usados e lembrados pelos estudantes do PROEJA, seja porque fazem, já fizeram ou viram alguém fazer. Portanto, é um tema que deve ser tratado nas aulas, pois há muito conhecimento tradicional envolvido, o que leva ao protagonismo discente. Esse tema é muito explorado no ensino de química, principalmente com os estudantes de ensino médio, conforme os trabalhos de Barbosa e Silva (1995), Mól *et al.* (1995) e Verani *et al.* (2000).

O objetivo dessa atividade é compreender as propriedades químicas de substâncias básicas e oleosas, compreender como se dá o processo de limpeza, identificar a ocorrência de uma transformação química, e reconhecer a importância de uma destinação segura para os resíduos gordurosos, bem como para os óleos de cozinha.

O professor que orientará esta atividade pode explorar as diversas etapas envolvidas, que envolvem fenômenos facilmente observáveis. A característica higroscópica do hidróxido de sódio pode ser usada para explicar como muitos materiais podem interagir com a umidade presente no ar, fazendo com que eles tenham um aspecto úmido, como se parecessem estar derretendo. Isso pode ser relacionado aos sabões em pó, ao açúcar e ao sal, que empedram devido à umidade. No momento da adição do hidróxido de sódio à água, também é interessante fazê-los notar o aumento de temperatura do recipiente, evidência de que alguns processos podem liberar energia na forma de calor para as vizinhanças. Aqui se pode abordar o que é sistema, vizinhança e fronteira para as ciências da natureza.

É importante ressaltar as questões de segurança no manuseio e na adição do hidróxido, que libera vapores que são irritantes. O contato com sua solução aquosa ainda pode levar a queimaduras graves. Também é interessante comentar as etapas de filtração e decantação do óleo velho a ser usado. A comparação das propriedades dos dois materiais, da solução aquosa de hidróxido de sódio e do óleo de cozinha, que serão usados para a produção do sabão, leva a reflexão: “Como dois materiais tão diferentes entre si podem limpar algo?”. Aqui, sem entrar em definições e modelos mais complexos, pode-se enfatizar que o óleo possui muita similaridade com aquelas sujidades que não são arrastadas somente com a água. Portanto, esse material faz com que o sabão produzido a partir dele interaja e se fixe a elas nas superfícies em que estão aderidas. Já a soda faz com que o sabão, diferentemente do óleo, interaja também com a água, que retira a sujeira.

Figura 4 – À esquerda, estudantes filtrando o óleo usado em frituras para a produção de sabões. À direita, o sabão produzido com o óleo proveniente das frituras da cozinha. Atividade realizada em outubro de 2018.



Como ilustrado na figura 4, há uma grande participação discente na atividade. Os alunos se interessam em fazer várias receitas diferentes de sabão: sabão em barra, líquido, para lavar roupa etc. O resultado é observado durante a aula, pois a reação de saponificação é relativamente rápida, levando de 10 a 40 minutos. Então eles “sentem” o ponto em que houve o término da reação. Isso dá a eles uma noção de transformação química como processo que demanda tempo e que varia conforme o meio, a temperatura e a concentração de reagentes existentes no sistema. Quando utilizam o produto que fizeram em casa, é rotineiro voltarem, mesmo depois de meses, e relatarem que começaram a fazer dessa prática algo comum em seu cotidiano. Alguns estudantes chegam a ensinar a prática a vizinhos e familiares. Isso mostra a relevância da atividade na transformação da comunidade local, envolvendo estreitamento de laços sociais, educação ambiental, cuidados em relação ao manuseio de produtos químicos e, excepcionalmente, a comercialização do sabão produzido (apesar de não ser recomendado nas aulas, devido à ausência de procedimentos que garantam a segurança daqueles que utilizarão esse produto feito artesanalmente).

2.5 Plano de coleta de materiais descartados

O plano de coleta de materiais descartados vem para materializar todo o discurso realizado em sala em relação aos resíduos sólidos urbanos e provenientes dos estabelecimentos de bar e restaurante. Ele está dentro de um projeto mais amplo de parceria com uma Organização Não Governamental local (Reciclatech) e uma empresa multinacional (Terracycle). As duas recebem diversos materiais descartados que servem depois para produzir novos materiais ou que são destinados à reciclagem. Os materiais coletados são instrumentos de escrita (lápiz, canetas de todos os tipos, borracha, apontadores, lapiseiras etc.), esponjas de limpeza em geral, eletroeletrônicos em geral, pilhas e baterias.

Ele deve ser idealizado e construído pelos estudantes. Logo, deve contemplar aspectos como a construção de coletor, o estudo do local de instalação do coletor, a publicização constante do projeto para a comunidade onde o coletor foi instalado, a triagem e a contagem dos materiais depositados, a retirada dos resíduos do coletor, o registro fotográfico do coletor e dos materiais coletados, e a destinação final nos coletores instalados no *Campus*.

O objetivo dessa atividade é identificar os impactos que os resíduos descartados inadequadamente podem levar ao meio ambiente e à comunidade, reconhecendo a importância da triagem dos diferentes materiais que serão descartados, percebendo que indivíduos comuns podem contribuir para a melhoria de vida da comunidade, e reconhecendo que diferentes materiais possuem tratamentos distintos em relação à sua destinação.

A atividade mostra ao aluno o quanto desses resíduos, alguns deles ambientalmente perigosos, são gerados em sua própria casa ou comunidade. Isso leva a uma conscientização vivenciada, e não apenas na teoria; muitos já conhecem, mas poucos fazem. O que se percebe em sala em relação à questão da coleta seletiva e da reciclagem é que há uma tendência dos discentes em responsabilizar o Estado. Nesse sentido, o projeto oferece uma oportunidade de os alunos destinarem seus resíduos sem a participação governamental. Como o *Campus* é um ponto de coleta contínuo, a prática continua mesmo após o término da disciplina, o que mostra a importância desses tipos de atividades dentro do contexto da sala de aula.

Antes da apresentação do plano de coleta, a disciplina trabalha, de forma teórica, com os diferentes tipos de áreas existentes para a disposição de resíduos no Brasil, entre elas o lixão (banido legalmente desde 2011, mas ainda presente em diversos municípios brasileiros – Lei 12.305, de 2010), o aterro controlado e o aterro sanitário. Discutimos também alguns casos europeus, com destaque para a cidade de Borås, na Suécia, em que 99% dos resíduos descartados são reaproveitados (Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Zy0aProp3r4>. Acesso em: 30 jul. 2019).

Novamente, podem-se abordar alguns métodos de separação, como a catação, a levigação, a filtração e a decantação. Transformações físicas e químicas entram na discussão por meio da putrefação de matéria orgânica, tempo de degradação dos diferentes materiais, geração de resíduos tóxicos e poluentes. Surgem também assuntos transversais, como o modo de vida capitalista baseado no consumo, o aquecimento global, o esgotamento dos recursos naturais não renováveis, a polui-

ção dos recursos hídricos, o exercício da cidadania para reivindicar políticas públicas voltadas à disposição adequada dos resíduos, a coleta seletiva, e o aproveitamento dos resíduos para a geração de energia e para a reciclagem.

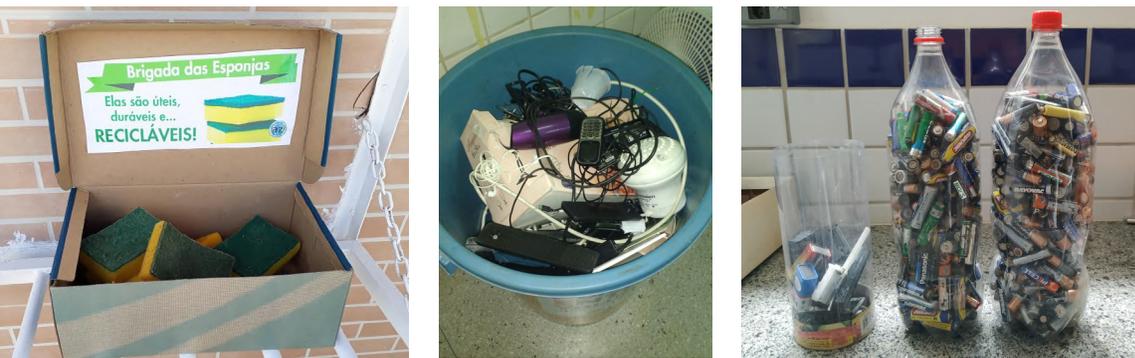


Figura 5 – À esquerda, coletor produzido por um estudante. No centro, objetos eletroeletrônicos depositados no coletor do *Campus*. À direita, pilhas e baterias coletadas em um semestre pelos estudantes

A figura 5 mostra alguns resultados das ações dos discentes que contribuíram para a o exercício da cidadania, tendo como fundo a educação ambiental da comunidade, da família e da escola. Esse projeto já existia na instituição há pelo menos um ano e meio. Os esforços de sensibilizar os servidores e discentes fora do contexto de sala de aula não surtiram grandes efeitos. Após a contextualização do tema e da sua inserção nos conteúdos de Química, isso levou/leva à coleta de centenas de itens todo o semestre. Nota-se, na imagem central da figura 5, que a comunidade ainda joga resíduos que não estão agregados ao projeto, como copos de polipropileno e resíduos orgânicos, apesar de constarem informações dos itens que são recolhidos no coletor e acima dele. Em apenas um semestre, foram coletados, somente pelos estudantes do PROEJA, 1980 itens, que foram encaminhados aos parceiros do projeto e que deixaram de serem dispostos no Aterro Sanitário da cidade. Essa é uma informação que deve ser inserida nas discussões da sala de aula, para que visualizem os resultados de suas ações.

2.6 Decoração de ambientes utilizando materiais descartados

A atividade consiste em decorar a mesa de apresentação dos licores, para a degustação dessas bebidas. A atividade se dá no final do semestre, utilizando o

conceito conhecido como *upcycling*⁵.

O objetivo da atividade é construir objetos de decoração com materiais descartados e reconhecer a utilidade de alguns materiais que normalmente são descartados pela sociedade em geral.

Os discentes participam e interagem muito nesse momento, uma vez que muitos deles trabalham, já trabalharam ou mesmo gostam de artesanato. Como motivação para a produção desses itens, é importante trazer vídeos e imagens com a aplicação desse conceito na decoração de ambientes. A *Internet* têm inúmeras fontes que abordam esse tema, trazendo ideias que podem ser aplicadas. Essa atividade pode até motivar os estudantes com uma possível fonte de renda, já que esses itens podem ser vendidos.

Os conteúdos transversais e relacionados à disciplina são variados, podendo-se trabalhar com as interações intermoleculares. Por exemplo: por que são usados certos tipos de colas para materiais específicos? Por que podemos moldar alguns materiais utilizando calor e outros não? Também podem ser trabalhados, entre outros temas, o tema da solubilidade, principalmente quando se utilizam tintas, e o tema da combustão, na produção de luminárias decorativas à base de óleos vegetais.

A mesa decorativa apresentada na figura 6 ilustra a quantidade e diversidade de materiais que podem ser utilizados. Observam-se na imagem exemplos de petisqueiras, luminárias, vasos decorativos etc. O professor pode fazer uma estimativa de itens



Figura 6 – Mesa de apresentação e degustação dos licores produzidos. Decoração utilizando materiais que seriam descartados. Atividade realizada em dezembro de 2018.

5 Processo de transformação de subprodutos, resíduos, produtos inúteis ou indesejados em novos materiais. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Upcycling>.

descartados que foram recuperados para a utilização nessa atividade, mostrando aos estudantes a mitigação do impacto ambiental sem o descarte desses itens.

A aplicação de uma ficha de avaliação dos licores para as pessoas que estão degustando a bebida é muito importante, pois dá um retorno imediato aos estudantes. Uma das perguntas que se encontra na ficha é o quanto pagariam por litro da bebida degustada. Em média, aqueles que degustaram pagariam R\$ 60 pelos licores, o que é um valor considerável, visto que são bebidas que normalmente têm custos de (no máximo) a metade desse valor. Uma das estudantes chegou a vender uma das garrafas de licor para uma servidora do *Campus* por esse preço. Na festa junina do *Campus*, a turma organizou uma barraca para a venda dos licores que aprenderam a produzir na disciplina.

3. Conclusões

A experiência relatada foi uma construção colaborativa de um plano de ensino em que se buscou agregar pontos existentes da ementa da disciplina, não se restringindo, porém, a ela, dando mais voz aos interesses/intenções/motivações dos discentes.

Ao final do semestre, foi realizada uma avaliação do docente e da disciplina pelos estudantes, os quais relataram, unanimemente, ter achado ótima a experiência vivenciada com o curso de Química. Relataram a experiência como surpreendentemente prazerosa, visto que alguns tinham tido experiências ruins em outras escolas, anteriormente. O questionário indicou o que foi observado durante e após o término do curso, que a metodologia executada motivou os estudantes a aplicar os conceitos estudados para a obtenção de renda, melhoria vocabular e maior criticidade a respeito de temas como a disposição adequada de resíduos, reciclagem, uso racional da água etc. Uma das melhorias indicadas por eles na oferta futura da disciplina é o aumento da carga horária, para terem mais tempo de abordar conhecimentos relacionados à Química e à sua área de formação profissional, demanda muito rara de ser levantada por estudantes, uma vez que essa disciplina não está entre as preferidas do público em geral.

Ressalta-se a dificuldade de encontrar uma forma clara e sistematizada de práticas que funcionam/funcionaram em sala. Para a comprovação da ocorrência de aprendizagem significativa, tenta-se aqui não abordar as práticas com questionários, e sim observar a aprendizagem durante e após as práticas. O estudo de

Coelho (2017) relata uma experiência que se assemelha àquilo que vivenciamos na disciplina de Química I para o PROEJA, quando a pesquisadora trabalhou a Química com jovens e adultos a partir de práticas experimentais relacionadas à produção de pães e biscoitos.

Trabalhar a Química tendo como orientação práticas relacionadas à formação profissional traz significado àquilo que é abordado. Por isso, essa estratégia é/foi enriquecedora a todos os atores que dela participam/participaram. Docente e discentes motivados é algo que facilita o processo de aprendizagem e desfaz a passividade em sala de aula, transformando-a em um ambiente mais colaborativo e de construção de conhecimentos.

OFICINA TEMÁTICA

Vamos tomar um chazinho?

Nas áreas de conhecimento ligadas à alimentação e às bebidas, chá é aquela bebida proveniente da infusão de folhas, flores, brotos, cascas e caules da espécie de arbusto denominado *Camellia Sinensis*. As extrações aquosas de outras espécies são conhecidas genericamente como infusões, apesar de, no Brasil, chamarmos de chá qualquer bebida preparada com a infusão a quente ou a frio de partes de plantas (SILVA, 2011).

É importante contextualizar a atividade com a história e a cultura dos chás, com o significado dessa bebida para os estudantes e sua família, o que pode ser consultado no trabalho de Silva (2011). Nos últimos anos houve expansão do mercado brasileiro de chás. Em algumas regiões brasileiras, é forte a cultura de infusões, como é o caso do chimarrão (Região Sul), do mate (Sudeste) e do Tererê (Centro-Oeste) etc.

Essa proposta didática tem o objetivo de perceber, por meio dos sabores e aromas dos chás, as suas diferenças de acordo com o preparo.

MATERIAIS

- Chá preto, verde e branco;
- Água;
- Conjunto de chá com bule, xícaras e pires;
- Recipiente para aquecimento da água;
- Fogão ou sistema de aquecimento com resistência térmica (“mergulhão”);

- Termômetro com graduação de 10 °C – 110 °C;
- Cronômetro;
- Medidor de volumes.

Obs.: Caso não se utilize chás dispostos em sachês, devem-se utilizar ainda peneiras ou infusores de chás, além de balança que meça na escala dos gramas e colheres.

MÉTODO DE PREPARO TRADICIONAL

Meça o volume de água correspondente à quantidade de chá que será preparado (normalmente, são 200 mL de água para cada sachê) ou prepare na proporção recomendada no rótulo do produto.

Esquente a água em três recipientes diferentes até alcançar a fervura.

Desligue o fogo após a ebulição e coloque os sachês na quantidade de água fervida, conforme recomendado na etapa 1.

Deixe a extração ocorrer por 10 minutos nos três recipientes.

Sirva a bebidas aos estudantes e peça que eles anotem características organolépticas ligadas às cores, aos aromas e aos sabores sentidos em cada chá (preto, verde e branco).

Reserve em uma xícara certo volume de cada bebida para ser comparada ao final da atividade, conforme figura 2.

MÉTODO DE PREPARO DESCRITO NA LITERATURA (DATTNER, 2011)

Repita a etapa 1 anterior.

Esquente a água em três recipientes diferentes até alcançar a temperatura de 85 °C para o chá preto, 70 °C para o chá verde e 85 °C para o chá branco.

Coloque os sachês dos chás selecionados e deixe a extração ocorrer nos seguintes tempos: 4 minutos para o chá preto, 45 segundos para o chá verde e 7 minutos para o chá branco.

Sirva as bebidas aos estudantes e peça que eles anotem características organolépticas ligadas aos aromas e aos sabores sentidos para cada chá (preto, verde e branco).

Ao final, peça para que escrevam quais foram as diferenças visuais, olfativas e gustativas das mesmas bebidas preparadas dos dois modos diferentes.

Reserve em uma xícara certo volume de cada bebida para ser comparada ao final da atividade, conforme figura 2.

Tempo estimado da atividade: 100 minutos.

ANÁLISE DE DADOS

A análise sensorial experimentada pelos estudantes é de grande importância na percepção das diferentes substâncias que são extraídas dos chás, de acordo com o tempo e a temperatura de extração. A extração feita sem nenhum rigor ou sem controle de parâmetros, como quantidade de chá submetido a extração, tempo e temperatura, pode gerar sabores desagradáveis.

Diversos assuntos e conteúdos relacionados à Química e a outras Ciências podem ser explorados, especialmente aqueles relativos às ciências da natureza, dependendo do nível do curso, desde os mais básicos, de nível fundamental, até a pós-graduação.

Nas primeiras etapas do procedimento, podem ser abordados conceitos e definições de massa, de volume, de densidade, de temperatura de ebulição e de temperatura de fusão. Também é possível mostrar como se utiliza adequadamente uma balança, mas a extração de substâncias é fundamental, principalmente quando os estudantes sentirem a diferença sensorial das bebidas preparadas de modos diferentes. Nesse momento, podem ser trabalhadas as definições de material e de substância, e de degradação térmica das substâncias, bem como a difusão das substâncias em solventes líquidos, e a concentração e a diluição de soluções.

Sugestão de perguntas aos estudantes:

Por que ocorre essa diferença de sabor nas bebidas com o mesmo tipo de chá?

Por que um maior tempo de extração leva à coloração mais intensa da bebida?

Por que não é interessante colocar açúcar nas bebidas consumidas nessa atividade?

Qual a diferença de sabor entre os chás preto, verde e branco?

Por que ocorre essa diferença de sabor nos três chás, independentemente do método de preparo?

Qual a relação entre a concentração de substâncias nas soluções (bebidas) e o tempo de extração?

Todos esses questionamentos podem levar à discussão dos assuntos acima elencados, devendo o professor selecionar aqueles que serão mais aprofundados ou mais explorados.

4. Bibliografia

BRAIBANTE, M. E. F.; SILVA, D.; BRAIBANTE, H. T. S.; PAZINATO, M. S. A Química dos Chás. **Química Nova na Escola**, v. 36, n. 3, p. 168-175.

BRASIL. **Lei 12.305 de 05 de agosto de 2010**. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm.

BRESSANI, E. **Guia do barista: da origem do café ao espresso perfeito**. 3. ed. São Paulo: Café, 2011.

CHASSOT, A. **Para que(m) é útil o ensino?** 2. ed. Canoas: ULBRA, 1994.

_____. **Das disciplinas à indisciplina**. Curitiba: Appris, 2016.

_____. **Alfabetização científica: questões e desafios para a educação**. 8. ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2018.

COELHO, N. B. **Ciência que dá gosto: a relação entre a culinária e o ensino de ciências na educação de jovens e adultos**. Dissertação de mestrado. 2017. UFRJ.

DATTNER, C; BOUSSAHBA, S. **Chá: rituais e benefícios**. São Paulo: SENAC, 2011.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **Projeto de Plano de Curso**. Técnico em restaurante e bar. Educação Profissional de Nível Médio (PROEJA). Brasília, 2016.

PEDROSA, M. E. P. Concepções do ensinar ciências da natureza e matemática no currículo integrado do PROEJA. **Educação e Emancipação**, v. 9, n. 3, p. 156-186, 2016.

RICCETTO, L. N. **Uma dose de conhecimentos: sobre bebidas alcoólicas**. Brasília: SENAC, 2011.

BARBOSA, A. B.; SILVA, R. R. Sabões, detergentes sintéticos e xampus. **Química Nova**, 2, 3-6, nov. 1995.

Silva, D. da. (2011). **A química dos chás: uma temática para o ensino de química orgânica**. [Universidade Federal de Santa Maria]. <https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/6650/SILVA,%20DENISE%20DA.pdf>

SILVA, F. E. F. da.; RIBEIRO, V. G. P.; GRAMOSA, N. V.; MAZZETTO, S. E. Temática *Chás*: Uma Contribuição para o Ensino de Nomenclatura dos Compostos Orgânicos. **Química Nova Na Escola**, v. 39, n. 4, 2017.

MENDES, R. M.; AMARAL, F. A.; SILVEIRA, H. E. O ensino de Química na Educação de Jovens e Adultos – Um Olhar para os Sujeitos da Aprendizagem. **Atas VIII Encontro**

Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências. 2012. Disponível em: <http://www.nutes.ufrj.br/abrapec/viiienpec/resumos/R0976-1.pdf>.

MÓL, G. de S.; BARBOSA, A. B.; SILVA, R. R. da. Água Dura Em Sabão Mole... **Química Nova Na Escola**, 2, p. 32-33, 1995.

PINHEIRO, P. C.; LEAL, M. C.; ARAÚJO, D. A. de. Origem, produção e composição química da cachaça. **Química Nova Na Escola**, 18, p. 3-8, 2003.

SARTORI, E. R.; BATISTA, É. F.; SANTOS, V. B. dos; FATIBELLO-FILHO, O. Construção e Aplicação de um Destilador como Alternativa Simples e Criativa para a Compreensão dos Fenômenos Ocorridos no Processo de Destilação. **Química Nova Na Escola**, v. 31, n. 1, 2009.

VERANI, C. N.; GONÇALVES, D. R.; NASCIMENTO, M. da G. Sabões e detergentes como tema organizador de aprendizagem no ensino médio. **Química Nova Na Escola**, 12, p. 15-19, 2000.

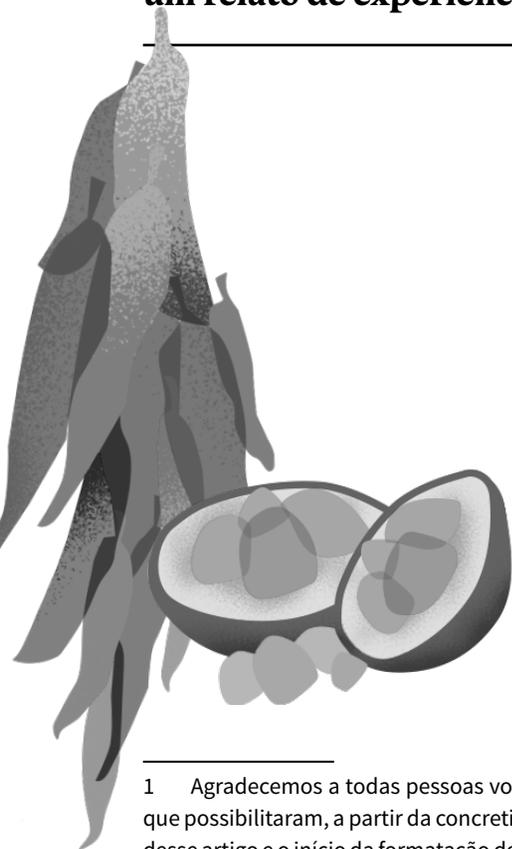
CAPÍTULO 9

Como transformar as cidades em espaços mais saudáveis a partir de hortas escolares:

um relato de experiência do Instituto EcomAmor¹

Bárbara Lopes Moraes²

Jordana Carlos de Mendonça³



1 Agradecemos a todas pessoas voluntárias envolvidas no trabalho do Instituto EcomAmor que possibilitaram, a partir da concretização prática das ideias aqui apresentadas, a elaboração desse artigo e o início da formação do Método EcomAmor. Agradecemos também ao voluntário Afonso Rodrigues Bruno Neto pela revisão atenta e cuidadosa.

2 Bacharel em História e Artes Visuais pela UFG-GO e Mestre em Artes Visuais pela UFRGS-RS. Diretora de Invenções do Instituto EcomAmor, Goiânia, Goiás. *E-mail:* barbara.lopes@ecomamor.com.br

3 Bacharel em Direito e Mestre em Direito, Relações Internacionais e Desenvolvimento pela PUC-GO. Diretora-presidente do Instituto EcomAmor, Goiânia, Goiás. *E-mail:* jordana.mendonca@ecomamor.com.br

1. Introdução

A discussão sobre cultura e história da alimentação dentro do contexto escolar pode partir de diferentes pontos de reflexão, mas atravessa, invariavelmente, questões em torno da merenda escolar e dos hábitos alimentares que cada estudante carrega consigo e traz para dentro da escola. Quando pensamos no contexto da educação pública brasileira, o papel e a relevância da merenda escolar são ainda mais destacados pelo entendimento da potência que a alimentação tem no contexto pedagógico e social de formação do sujeito.

Para introduzir uma alimentação mais saudável na escola, entretanto, não basta apenas criar uma horta. O cotidiano escolar impõe desafios nos cuidados da horta, e sua criação e continuidade dependem do desenvolvimento de uma série de atividades que perpassam diferentes disciplinas, indo além de uma relação única e exclusiva com a alimentação escolar. Somado aos projetos das pessoas educadoras, deve haver também um engajamento fundamental por parte de toda a comunidade local no esforço de construir uma rede de cooperação e compartilhamento que envolva funcionários, estudantes e suas famílias.

2. As raízes da questão

No Brasil, desde 2010, a alimentação é entendida como um direito social⁴, o que impacta diretamente a gestão escolar, pois o direito à alimentação adequada está associado à capacidade de “atender às necessidades nutricionais dos estudantes durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de práticas alimentares saudáveis” (p. 21, Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CISAN, 2017). A garantia integral do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) deve ser concebida a partir de duas dimensões: estar livre da fome e da desnutrição e ter acesso a uma alimentação adequada e saudável.

As Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF de 2002/2003 e 2008/2009) sobre disponibilidade domiciliar de alimentos permitem avaliar o padrão de consumo

4 De acordo com a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, que alterou o art. 6º da Constituição Federal.

alimentar da população brasileira, que “combina uma dieta tradicional, baseada no arroz e feijão, com alimentos de baixo teor de nutrientes e alto valor calórico”. Além desse quadro, observa-se ainda um “crescente consumo de produtos ricos em açúcares (sucos, refrigerantes e refrescos) e gorduras (produtos ultraprocessados)” aliado “ao consumo de frutas e hortaliças aquém do recomendado” (p. 16, CISAN, 2017).

Entre as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional adotadas no Brasil, está o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado e gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Criado em 1955 com o nome de Campanha da Merenda Escolar, o PNAE é responsável por garantir alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional para os(as) estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O valor por estudante para merenda/dia letivo é definido de acordo com a etapa e a modalidade de ensino, sendo repassado pela União a estados e municípios (Tabela 1).

Tabela 1 – Recursos para merenda escolar recebidos da União em 2018 (Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, 2018).

ETAPA E MODALIDADE DE ENSINO	VALOR POR PESSOA R\$
Creches	1,07
Pré-escola	0,53
Escolas indígenas e quilombolas	0,64
Ensino fundamental e médio	0,36
Educação de jovens e adultos	0,32
Ensino integral	1,07
Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral	2,00
Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno	0,53

Apesar dos avanços em relação à merenda escolar garantidos pelo PNAE, observa-se que os valores repassados pela União são insuficientes para garantir uma alimentação que supra as necessidades nutricionais dos(as) estudantes. Alguns Estados contribuem com verbas complementares, mas muitas escolas se organizam através da articulação de redes de apoios e doações com o comércio local, bancos de alimentos ou mesmo com as famílias dos(as) estudantes.

Considerando que a escola ocupa praticamente um terço da vida do(a) estudante, ela tem o dever de cumprir um papel fundamental na formação de seus hábitos de vida e de sua personalidade. Além do mais, “as consequências principais de uma alimentação inadequada no período escolar podem ser caracterizadas como alterações do aprendizado e da atenção, carências nutricionais específicas ou decorrentes do excesso de alimentos” (MOURÃO, 2010 apud MONTEIRO, 2017). Essa realidade, somada ao quadro exposto anteriormente do padrão de consumo alimentar da população brasileira, nos aponta a importância de fomentar iniciativas que auxiliem na complementação das políticas públicas adotadas até o presente momento.

O Instituto EcomAmor⁵ atua nesse escopo desde 2016, divulgando e promovendo hábitos alimentares saudáveis com o estímulo ao cultivo de hortas agroecológicas livres de agrotóxicos e de insumos químicos. O Instituto também atua na promoção da segurança alimentar de comunidades carentes de Goiânia e região metropolitana, na ocupação e transformação de espaços ociosos em produtivos dentro de instituições públicas, no compartilhamento de saberes tradicionais, fomentando o uso de plantas medicinais, e na criação de uma cultura de sustentabilidade e de autossuficiência para os beneficiários das ações da OSC.

Em quase quatro anos de atuação, as hortas escolares tornaram-se um dos eixos principais de trabalho⁶ da EcomAmor. Elas são compreendidas, dentro dessa perspectiva, como um espaço fundamental de complementação da merenda escolar, além de uma extensão da sala de aula. Ao trabalhar com uma horta, a escola posiciona-se como um “espaço educador sustentável”, ou seja, um lugar “consciente

5 O Instituto EcomAmor é uma organização da sociedade civil (OSC) goiana que tem como missão conectar pessoas para potencializar ações transformadoras em suas comunidades através da educação, da alimentação e da agroecologia nas cidades. Criada em setembro de 2016, essa instituição defende o direito de todo cidadão ter acesso a alimentos saudáveis e culturalmente adequados que permitam um desenvolvimento emocional, físico e intelectual pleno.

6 Em 2017, a EcomAmor realizou uma parceria com o Projeto Escola Resíduo Zero, no trabalho de levar a educação ambiental para dentro de 10 unidades de ensino de Goiânia e região metropolitana, revitalizando ou criando hortas e reduzindo a produção de resíduos e desperdícios. Em 2019, ela executou o projeto “Da horta para a Merenda”, que objetivou implantar hortas urbanas agroecológicas sustentáveis em seis instituições públicas de ensino de Goiânia, Aparecida de Goiânia e Senador Canedo, além de oferecer capacitação e formação continuada a dez escolas, a fim de combater a insegurança alimentar e nutricional dos(as) estudantes e compartilhar ferramentas que proporcionassem autonomia com relação ao uso da horta como complementação da merenda e extensão da sala de aula.

sobre as práticas alimentares promotoras de saúde e bem-estar, com uma visão de longo prazo em projetos sustentáveis, que devam conectar toda a comunidade escolar” (INSTITUTO FRANCISCA DE SOUZA PEIXOTO – CHICA; MENDONÇA, 2018).

Menos que um manual com um passo a passo técnico de como montar uma horta na escola, a intenção é trazer para esse espaço-livro de diálogo e reflexão as questões e descobertas encontradas nesse caminhar de quase quatro anos do Instituto. Afirma-se frequentemente que o fazer da OSC se constrói por uma prática coletiva de acertos e erros, como resultado da reunião de um grupo diverso de pessoas voluntárias⁷. Assim como nenhum ser humano é igual a outro, nenhuma escola é igual a outra e, por consequência, não existe uma fórmula única e ideal para uma horta na escola.

3. Derrubar muros e fortalecer comunidades

No processo de intensa urbanização e crescimento vertical das grandes cidades brasileiras⁸, as hortas e os quintais produtivos foram perdendo terreno. Essa perda de território é acompanhada por uma desconexão das pessoas com os processos e ciclos naturais do alimento, o que contribui para um quadro de insegurança alimentar e nutricional no qual figuram adultos e crianças. Nesse sentido, promover uma horta escolar é agir para a construção de cidades saudáveis e mais sustentáveis por meio da (re)conexão viva com o solo, com o direito de brincar e aprender com e na natureza e com a potência e o prazer de cultivar o próprio alimento.

Diferente de plantar para si próprio em casa, uma horta no ambiente escolar parte de um pressuposto fundante: a comunidade. Identificar, criar e fortalecer a vida comunitária da escola é, talvez, o caminho mais acertado para quem deseja introduzir uma horta nesse contexto. Por esse motivo, é bastante relevante conhecer cada pessoa envolvida no projeto e entender o motivo de sua ligação com o tema. Algumas pessoas cultivam memórias profundamente afetivas relacionadas

7 Hoje, o Instituto EcomAmor conta com um grupo de trabalho formado por 14 pessoas, os quais incluem profissionais das áreas de agronomia, engenharia ambiental, engenharia civil, arquitetura, direito, psicologia, audiovisual, história, pedagogia, administração e outras áreas. Essa equipe é responsável por todas as atividades que envolvem o planejamento, a execução e a comunicação das ações e projetos da OSC.

8 Segundo dados do IBGE, “no Brasil, a concentração da população em cidades cresceu de 75,6%, em 1991, para 84,7%, em 2015” (BARROS; MENEZES; MORAIS, 2018, p. 16).

à agricultura e às relações com mãe, pai, avó ou avô, gerando imediato vínculo e interesse pelas atividades da horta na escola. Nem sempre as lembranças estão especificamente ligadas ao plantio em si, mas ao poder curativo do uso de plantas medicinais ou de sabores, seja de uma simples salsinha ou de uma farinha de araruta – item tão comum em gerações anteriores, mas atualmente chamado de Planta Alimentícia não Convencional (PANC).

A educação no Brasil está organizada dentro de um programa que ainda tem na sala de aula e no adulto-professor a centralidade da ação educativa. O projeto da horta escolar pode ser um laboratório experimental para romper com essa lógica. O trabalho de resgate e partilha de memórias é uma construção que pode envolver a comunidade escolar como um todo, sem restrições de idades, turmas ou papéis. Nesse momento, a diversidade de histórias e experiências é elemento potencializador. Respeitar e reconhecer a trajetória e o papel de cada sujeito dentro desse processo fortalece sua atuação como agente de transformação de sua realidade. Em um trabalho de escuta ativa e diálogo aberto, estudantes, professores, servidores e familiares podem ativar uma comunidade de aprendizagem local que, ao aproximar e conectar esses atores, dentro e fora do contexto escolar, pode começar a dar corpo para esse sonho comum que é a horta na escola.

Dar espaço de fala e centralidade para os(as) estudantes nesse processo é um caminho desafiador, mas extremamente potente em termos da formação integral do sujeito. Assembleias estudantis, clubes e agremiações são alguns formatos que podem ser construídos e geridos pelos(as) estudantes a fim de promover, com maior protagonismo e autonomia, o projeto da horta na escola. O compartilhamento do poder de decisão sobre o projeto com o corpo discente amplia a consciência e a responsabilidade dos seus atos e de suas escolhas na produção, no planejamento e no redesenho do espaço escolar, assim como de seu papel nas experiências de aprendizagem.

Reconhecer outros profissionais dentro do contexto escolar é mais uma possibilidade que a horta traz. Merendeiras, servidores administrativos ou de manutenção, agentes de segurança e mesmo professores podem assumir papéis muito mais ativos e potentes dentro da escola a partir da horta. Seguindo a mesma lógica, familiares dos(as) estudantes podem ser convidados a atuar de forma mais presente na rotina da escola por meio do projeto.

A horta escolar pode ser entendida, portanto, como um território educativo que é constituído “por comunidades de aprendizagem formadas por atores que estão

dentro e fora da escola” (BARROS *et al.*, 2018, p. 29) atuando pela alfabetização ecológica e comunitária.

Na trajetória da EcomAmor, a etapa que antecede o planejamento e o plantio é composta por encontros de sensibilização e diagnóstico. O reconhecimento dos vínculos e as motivações das pessoas, bem como dessa comunidade de aprendizagem com o projeto da horta, é parte constitutiva desse processo de sensibilização. Já o diagnóstico surge como passo seguinte por meio de exercícios de observação do contexto em questão, para identificação não apenas das carências, mas, sobretudo, das forças e das potencialidades para solucionar problemas, tendo em vista a ressignificação e a requalificação do espaço escolar através da horta.

4. Ser semente e ativar redes de cooperação

A partir, portanto, do reconhecimento dessa comunidade, pode-se iniciar a semeadura do projeto dentro de uma relação de compromisso, cooperação e engajamento. Superada a primeira etapa, é momento de olhar e assimilar o território comum de atuação: a própria escola. Observar seu contexto, suas dinâmicas de funcionamento e rotinas, seus espaços construídos e seus espaços vazios, seus demais atores e suas conexões possíveis além dos muros são ações que permitem compor uma visão mais ampla da realidade a partir da qual o projeto deve caminhar.

Há quem tenha definido essa integração entre natureza e ensino como “paisagem pedagógica” (*learnscaping*), partindo da ideia de que o ambiente escolar é um elemento impulsionador da aprendizagem. Ele “engloba a concepção (*designing*), o desenvolvimento e a implantação de recursos especiais nas dependências das escolas para complementar os processos de ensino na sala de aula” (NUTTALL, 2008, p. 25). Além disso, “incorporar o alimento no projeto político pedagógico da escola é uma forma rica de articular várias áreas do conhecimento” (RATTI, 2018).

Pela trajetória da EcomAmor, observa-se que as hortas têm impacto tanto na alimentação, quanto nas relações interpessoais e das pessoas com o espaço que ocupam. As hortas modificam a relação das pessoas com o local, pois novas interações são criadas, principalmente nas escolas, onde as pessoas educadoras e os(as) estudantes passam a ter uma nova fonte de ensinamentos, apropriando-se e fazendo da horta uma extensão da sala de aula. Ao mudarem a relação com o espaço, as pessoas acabam se relacionando de forma diversa por se enxergarem

ocupando novos papéis e criando novas conexões entre si a partir dos diferentes temas que surgem. Além disso, os(as) estudantes passam a construir uma relação de protagonismo com os alimentos, se interessando por comer algo que tenha sido produzido com a ajuda deles e no próprio ambiente escolar.

Ao propor a ativação de uma comunidade de aprendizagem local que extrapola os muros da escola e envolve agentes externos, confere-se a esse grupo a corresponsabilidade sobre o projeto de alimentação escolar. Abandonar o olhar de escassez e criar a perspectiva de abundância, articulando uma rede de saberes e serviços a partir dessa comunidade, é um passo importante no processo de planejamento da horta. Quais recursos estão disponíveis? Quem são os agentes atuantes da minha própria comunidade? Com quem posso contar em um primeiro momento? Quem são as (possíveis) empresas parceiras?

Buscar parceiros, somar esforços, aprender com outras pessoas e compartilhar saberes são algumas das ações possíveis nesse momento, mas a busca deve ser iniciada na própria comunidade, ativando seu olhar de abundância para o que está mais próximo e depois ampliando o seu olhar. A diversidade dessa comunidade engajada com o projeto vai dar o direcionamento para esse mapeamento. Procurar orientações técnicas (com profissionais formados e/ou universitários) pode poupar gastos desnecessários de energia e tempo com tarefas simples, mas é fundamental não se esquecer de olhar também para os saberes tradicionais e os espaços de educação não formais que podem enriquecer o projeto.

Esse é também um bom momento para construir uma formação continuada e complementar com as pessoas envolvidas no projeto. Identificar saberes que podem ser partilhados, propor oficinas e treinamentos, compartilhar leituras, organizar exposições de documentários e convidar parceiros para rodas de conversa ou palestras são ações que fortalecem o grupo envolvido com a horta e conferem maior segurança e autonomia ao desenvolvimento das etapas do projeto. Aprende-se, portanto, pela prática e pela teoria, estando as pessoas responsáveis pela horta escolar conscientes de seu papel de multiplicadoras e semeadoras do projeto.

Feito o mapeamento dos recursos e da rede de apoio local, pode-se planejar as etapas do projeto e organizar as equipes para cada momento. Um planejamento participativo e compartilhado pode ser um caminho interessante a ser tomado, pois leva em consideração a diversidade do grupo atuante, o conjunto de experiências acumuladas e a construção coletiva de soluções. Escolher o local, avaliar

sua estrutura física, reconhecer suas preexistências, desenhar os canteiros, definir e listar as espécies a serem cultivadas, organizar ferramentas e insumos, buscar doações, dividir e distribuir tarefas, reconhecer dificuldades e buscar soluções são algumas das atividades a serem desenvolvidas nessa etapa. Para evitar correr riscos de colocar em prática um projeto numa escala além do realizável ou mesmo para não esmorecer diante de dificuldades que possam aparecer no processo, sugere-se iniciar a horta num formato adequado à realidade e à possibilidade do seu contexto e comunidade. Seja uma horta pequena ou grande, o importante é começar o movimento. Assim como as plantas levam tempo para germinar e desenvolver, um projeto de horta na escola também leva tempo para crescer.

5. Plantar amor em forma de mutirão

Realizado o mapeamento e o planejamento anterior, é o momento de organizar o mutirão para fazer a horta na escola. A palavra *mutirão* origina-se do termo tupi *motirõ* e significa “auxílio gratuito que prestam uns aos outros aos lavradores, reunindo-se todos os da redondeza e realizando o trabalho em proveito de um só, que é o beneficiado, mas que nesse dia faz as despesas de uma festa ou função” (FERREIRA, 1986). *Mutirão* é um termo muito potente e significativo quando se trata de ações que visam à ressignificação e à requalificação do espaço escolar através da organização e do esforço da comunidade. Reunir forças e saberes em prol de um bem comum é o que dá sentido para uma vida comunitária e o que possibilita o germinar de um sentimento de pertencimento em todas as pessoas envolvidas no projeto.

Nos mutirões da EcomAmor, trabalha-se com a agricultura de base agroecológica, utilizando princípios da agricultura orgânica e agroflorestal da forma mais sustentável possível, respeitando o meio ambiente e as preexistências do local, incluindo mudas de plantas alimentícias não convencionais (PANC)⁹, plantas medicinais e hortaliças tradicionais, conforme demanda de cada espaço.

Adotar a agroecologia como modo de atuação vai muito além de dominar um conjunto de técnicas. É preciso entendê-la “como um movimento sociopolítico basea-

9 Para informações gerais e aprofundamento no tema, sugere-se o livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*, de autoria de Valdely Ferreira Kinupp e Harri Lorenzi (Editora Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014)

do em práticas ambientalmente corretas, economicamente eficientes e socialmente justas com foco em uma abordagem sistêmica da produção agrícola” (SUBSISTEMA INTEGRADO DE ATENÇÃO À SAÚDE DO SERVIDOR – SIASS, INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO – IFGOIANO; INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS IFGOIÁS, 2018, p. 10). Na agroecologia, o solo é entendido como o começo de tudo, e o cuidado com seu manejo vai desde o planejamento da horta até depois de finalizada a colheita, seguindo num ciclo contínuo de trabalho. Recuperar o solo a partir do seu uso e não do seu abandono é um dos grandes ensinamentos que a agroecologia proporciona, algo que é frequentemente posto em prática quando se fala em projetos de hortas escolares.

A horta, entendida como espaço coletivo compartilhado, transforma o ambiente escolar em um local “para produção de vida e da convivência a um nível comunitário” (SCAPINELLI, 2018, p. 39). Trata-se de um espaço de transformação possível dentro de uma estrutura que, frequentemente, já é entregue pronta e edificada, de um espaço que se recria constantemente pelo usos e práticas da comunidade envolvida e que se torna uma referência pedagógica e social dentro do contexto escolar ao possibilitar o desenvolvimento pessoal em suas múltiplas potencialidades: social, emocional, intelectual e espiritual.

Fotografia 1 – Plantio de hortaliças durante o mutirão “Dia de horta” realizado na Escola Municipal João Pereira dos Santos, em Senador Canedo (31/08/2019)



Para a organização do mutirão, sugere-se a divisão do trabalho em etapas e equipes que preferencialmente tenham líderes designados para auxiliar a condução das tarefas propostas. Algumas etapas previstas vão desde a limpeza do terreno, demarcação de canteiros, preparo do solo ou montagem de outras estruturas que serão incorporadas (irrigação, viveiro, composteira, estufas etc.), até a distribuição de mudas e sementes, incorporação de cobertura vegetal e plantio propriamente dito.

Conforme a necessidade e a disponibilidade das pessoas voluntárias envolvidas e a escala do projeto a ser executado, mais de um dia de mutirão pode ser organizado. O trabalho prévio de mapear saberes e talentos dentro da comunidade de aprendizagem é de grande valia nesse momento, pois pode direcionar potências de trabalho durante as atividades.

O mutirão pode, ainda, ser um momento precioso para sensibilizar e agregar mais pessoas ao projeto. Semelhante a um processo de quebra de dormência, como o realizado com algumas sementes antes do cultivo, o mutirão tem, na potência da cooperação comunitária, a possibilidade de abrir frestas que permitam ampliar e aprofundar o olhar sobre nossa corresponsabilidade em relação ao contexto em que estamos inseridos.

6. Cuidar da terra, do outro e de si mesmo

Com a implementação da horta na escola, uma nova rotina pode ser descoberta e construída coletivamente envolvendo os cuidados necessários para a manutenção desse espaço. Um modelo de gestão compartilhada e participativa (cogestão) para o acompanhamento da horta garante um maior engajamento e também uma divisão mais justa do trabalho entre as pessoas envolvidas no projeto, evitando sobrecargas e garantindo a sustentabilidade e a continuidade do projeto.

Incluir nessa rotina as práticas comunitárias como colheita, rega, adubação, replantio, preparo de alimentos e todos os encontros gerados a partir desses processos expande o raio de ação da escola dentro da realidade em que está inserida e mantém fortalecidos os sentimentos de pertencimento e corresponsabilidade de seus membros. A escuta do outro em suas diversas linguagens, o diálogo aberto e a partilha de conhecimentos seguem como ferramentas indispensáveis ao desenvolvimento da horta. Nessa etapa, a fim de aprimorar habilidades importantes para a formação de pessoas como agentes de transformação, é fundamental propor atividades em grupo que envolvam diálogo, debate, respeito, empatia, paciência, cooperação e negociação.

Aprender a cuidar da terra ensina sobre o cuidado das relações com outras pessoas, e também conosco. Acompanhar o crescimento de uma planta, atentar-se para os sinais, entender os ciclos do alimento e os tempos da natureza são atividades que ampliam o desenvolvimento pessoal. A rotina construída a partir da horta

escolar possibilita o aprendizado com as mãos, os diálogos, o espaço e a realidade, um cuidado diário e presente, fruto da observação visual, tátil, auditiva, gustativa e olfativa. A partir da horta, podemos expandir a noção de trabalho dentro da escola, saindo de uma abordagem exclusivamente mental e intelectual, pois, ao ativarmos os sentidos e o corpo, aprende-se pela prática e pelo movimento.

Pensar em escalas e horários de colaboração ou organizar um calendário de atividades são outras estratégias a serem realizadas nesse momento de construção de uma nova rotina comunitária. Propor mutirões de manutenção, dias de colheita e partilha do alimento, refeições coletivas, oficinas e outros treinamentos com diferentes membros da comunidade revela os vários temas e interesses que atravessam uma horta na escola. Entender os caminhos e ciclos do alimento, da horta para a merenda, *ampliam a percepção das pessoas envolvidas como protagonistas de seus processos de aprendizagem* e de alimentação.

Assim como a terra fornece nutrição aos seres humanos através dos alimentos cultivados na horta, também devemos estar atentos para trabalhar de forma cíclica, garantindo em troca a nutrição desse mesmo solo. Nessa etapa de acompanhamento e manutenção da horta, temas importantes como a adubação e a compostagem podem ganhar destaque e tornar-se fonte rica de aprendizagem.

Por compostagem, entende-se o “processo que consiste na decomposição de materiais orgânicos por microrganismos, com a finalidade de obter um adubo orgânico que seja rico em nutrientes e capaz de melhorar a fertilidade e as condições físicas e biológicas do solo” (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA, AGÊNCIA GOIANA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA, EXTENSÃO RURAL E PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMATER-GO; UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS – UFG, 2018, p. 10).

Pelos princípios agroecológicos, o cuidado com o solo deve ser permanente, desde o planejamento da horta até a colheita e, sempre que possível, fechando o ciclo com processos de compostagem e adubação. Como defende Ana Primavesi (2016, p. 200), “apenas com solos saudáveis teremos plantas saudáveis. Plantas bem nutridas são saudáveis e não necessitam de defesa nenhuma”.

Uma horta escolar agroecológica pode ser uma prática social construtiva de cultivo sustentável de alimentos com a preservação do solo, da água e do meio ambiente, utilizando integralmente os recursos que estão disponíveis, reduzindo o impacto ambiental da humanidade no planeta Terra e garantindo uma maior e mais saudável qualidade de vida para todas as pessoas envolvidas.



7. Construir pontes e multiplicar saberes



Fotografia 2 – Ninho de aprendizagem sobre compostagem no mutirão “Dia de manutenção”, realizado na Escola Municipal João Pereira dos Santos, em Senador Canedo (26/10/2019)

Como toda horta é um território vivo em constante transformação, o processo e a experimentação ganham maior relevância na aprendizagem. Ao invés de focar em resultados delimitados antecipadamente, cabe à comunidade envolvida entender a horta como um meio, e não um fim em si mesmo. Isso porque, a partir dessa perspectiva, cria-se espaço para o risco, o acerto, o erro e a reinvenção. Pelo processo de aprendizagem na horta, entendemos que “a experiência em si não fica registrada no espaço, que continua constantemente se transformando, mas no sujeito da experiência que guardou em si as suas sensações e aprendizados” (SCAPINELLI, 2018, p. 95).

Aprender a lidar com o erro, com a frustração e com os atos de vandalismos são também aberturas importantes que a horta no ambiente escolar permite construir. Olhar possíveis danos e erros, avaliá-los e agir sem julgamentos é dar espaço para um aprendizado mais generoso e que se baseia mais no processo que nos resultados. Pela observação do processo, as pessoas envolvidas podem construir uma atuação focada na resolução de situações-problemas, sendo partes conscientes da solução.

Adaptar o caminho à experiência prática, entendendo como os desejos da comunidade envolvida se modificam, é também reconhecer e respeitar esse corpo vivo e pulsante que atua e ativa a horta escolar. O cultivo do comum se dá quando, a partir de uma multiplicidade de histórias, identidades e saberes se é capaz de construir pontes que conectam as pessoas umas às outras dentro de um território único, porém amplo, produtivo e diverso.

A continuidade da horta depende desse constante reavaliar-se e reinventar-se de desejos dentro das dinâmicas e movimentos da escola e de seus agentes: seguir semeando e multiplicando sonhos, saberes e práticas.

A horta nas escolas pode atuar, portanto, como um laboratório vivo que possibilita: o desenvolvimento de práticas de saber e fazer coletivo; a vivência dos ciclos de produção dos alimentos; a transformação ou revitalização de áreas improdutivas da escola em espaços de cultivo de alimento e de relações; a aprendizagem relacionada à biodiversidade local e aos saberes tradicionais; a elaboração de ações de combate ao desperdício de alimentos e à degradação do meio ambiente; e a construção de práticas que visam à melhoria da qualidade de vida, da saúde e da nutrição dos(as) estudantes e da comunidade local.

OFICINA TEMÁTICA

Como apresentado no artigo, uma horta no ambiente escolar parte de um pressuposto fundante: a comunidade. É por essa comunidade de aprendizagem que devemos iniciar o trabalho!

Em sala de aula, comece por apresentar o tema da horta escolar a partir de uma roda de conversa na qual os(as) estudantes possam partilhar suas relações com o tema. Identifique estudantes que tenham mais interesse no projeto e, a partir desse grupo, inicie o trabalho de amplificação da conversa: cada dois ou três estudantes devem ficar responsáveis por falar com outras turmas ou mesmo com outros(as) funcionários(as) para identificar diferentes pessoas que se interessem em somar ao projeto sem restrições de idades, turmas ou papéis. Inspire os(as) estudantes a se organizarem coletivamente para assumir um papel protagonista no processo, seja através de assembleias, grupos de estudo ou grêmio estudantil. A partir desse reconhecimento inicial, proponha, coletivamente, uma data para realizar o 1º encontro do grupo de ativação do projeto.

Neste 1º encontro, algumas dinâmicas podem ser realizadas para apoiar o reconhecimento do grupo como comunidade de aprendizagem. A dinâmica da teia (com uso de um barbante) pode funcionar como um quebra-gelo inicial e também colaborar na construção inicial de um senso de coletividade. Outra dinâmica que também pode ser desenvolvida nesse encontro é uma roda de conversa na qual um pote contendo diferentes palavras relacionadas à horta escolar (que

podem ser definidas pelo grupo inicial de estudantes) circula pelo grupo ao som de algum instrumento ou música. Quando o som é interrompido, a pessoa que está com o pote deve retirar uma palavra e comentar sobre o que aquela palavra significa para ela e como está relacionada à horta. Esse momento é muito enriquecedor, pois fortalece o protagonismo de cada sujeito presente no encontro e abre a possibilidade de diálogo e escuta entre todos(as) do grupo, lembrando que, nesse momento, a diversidade de histórias e de experiências é elemento potencializador do processo.

Outras dinâmicas também podem ser utilizadas nesse encontro, mas o mais importante é respeitar o seu contexto e os(as) participantes do processo, para que a construção faça sentido para cada pessoa envolvida. Identificar, criar e fortalecer a vida comunitária da escola é talvez o caminho mais acertado para quem deseja introduzir uma horta nesse contexto. Por esse motivo, essa etapa deve ser bem construída para dar sequência ao projeto. Ao longo do artigo, desenvolvemos em maiores detalhes cada uma das etapas desse processo: derrubar muros e fortalecer comunidades; ser semente e ativar redes de cooperação; plantar amor em forma de mutirão; cuidar da terra, do outro e de si mesmo; e construir pontes e multiplicar saberes.

Independentemente da forma como o processo será desenvolvido, o importante é ter em mente que conduzir as atividades de forma compartilhada e participativa, com escuta ativa, é a base para construir pontes sólidas e promover conexões reais.

8. Bibliografia

BARROS, M. I. A.; MENEZES, P. M.; MORAIS, R. J.; FLEURY, L. (Coord.). **Desemparelhamento da infância: a escola como lugar de encontro com a natureza**. São Paulo: Instituto Alana, 2018.

BOMBANA, M. C. B. **Hortas na educação ambiental: na escola, na comunidade, em casa**. São Paulo: Peirópolis, 2011.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional** – PLANSAN 2016-2019. Brasília: MDSA, CAISAN, 2017.

- EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA; AGÊNCIA GOIANA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA, EXTENSÃO RURAL E PESQUISA AGROPECUÁRIA; UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. **Revista Cienciando**: agroecologia. Goiânia: EMBRAPA, 2018.
- FERREIRA, A. B. H. Mutirão. *In*: **Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa**. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
- GRUPO CONTRAFILÉ; SECUNDARISTAS DE LUTA; AMIGOS. **A batalha do vivo**. São Paulo: Playgrounds, MASP, 2016.
- INSTITUTO FRANCISCA DE SOUZA PEIXOTO; MENDONÇA, L. P. **Projeto Orgânicos na Escola**. Disponível em: <https://novaescola.org.br/conteudo/9827/uma-horta-na-escola>. Acesso em: 10 nov. 2018.
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. (2018). **Sobre o PNAE**. Disponível em: <https://www.fnnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-sobre-o-pnae>. Acesso em: 10 nov. 2018.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE; SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE; DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- MONTEIRO, L. P. Horta na escola: praticando a interdisciplinaridade e desenvolvendo a sustentabilidade. **Anais do IV Congresso Nacional de Educação – CONEDU**, João Pessoa, PB, Brasil, 4, 2017. Disponível em: <http://www.editorarealize.com.br/artigo/visualizar/37133>.
- NUTTALL, C. **Agrofloresta para crianças**: uma sala de aula ao ar livre. Salvador: Instituto de Permacultura da Bahia, 2018.
- PRIMAVESI, A. **Manual do solo vivo**: solo sadio, planta sadia, ser humano sadio. São Paulo: Expressão Popular, 2016.
- RATTI, C. **O que a alimentação ensina sobre as culturas**. Disponível em: <https://cidadaseducadoras.org.br/metodologias/o-que-alimentacao-ensina-sobre-nossa-cultura/>. Acesso em: 26 jul. 2019.
- SCAPINELLI, G. P. **Refazenda**: jardinagem e micropolítica. Belo Horizonte: UFMG, 2018.
- SUBSISTEMA INTEGRADO DE ATENÇÃO À SAÚDE DO SERVIDOR; INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO; INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS. Cartilha Agroecológica. Goiânia: IF Goiano, 2018.

CAPÍTULO 10

Questões socioespaciais da produção de alimentos

Luan do Carmo da Silva¹



1 Mestre em Geografia, docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB), *Campus Riacho Fundo*. E-mail: luan.silva@ifb.edu.br

Geografia e alimentação: apontamentos iniciais

A Geografia é um campo de conhecimento inerente aos seres humanos, os quais, desde a pré-história, utilizam-se de atributos espaciais para localizar e orientar suas ações de maneira planejada e eficaz. Para grandes feitos da Humanidade, foram demandados dados e informações espaciais que melhor pudessem subsidiá-los. Ao tratarmos da constituição do mundo a partir da Europa, é inegável a necessidade de reconhecer as características dos diferentes terrenos para a criação das grandes rotas comerciais terrestres, como a Rota da Seda, ou por mar, como no caso do intenso fluxo comercial do Mediterrâneo. É possível apontar aspectos geográficos também no processo de expansão, consolidação e declínio de grandes impérios que se sobrepuseram e/ou disputaram territórios nas adjacências desse mesmo Mar e em outras áreas.

A constante interação entre os povos favoreceu a dispersão de determinados gêneros alimentícios por diferentes partes do mundo, assim como a troca de saberes relacionados a esses alimentos. Um caso emblemático é o do macarrão, levado da civilização chinesa para o que hoje se convencionou chamar de Itália, onde se popularizou, sendo posteriormente disseminado pelo mundo.

É digno de nota que a circulação europeia pelos oceanos – com o objetivo de ampliar o mercado consumidor e os espaços de fornecimento de matérias-primas – fomentou o intercâmbio de produtos alimentícios entre os diferentes continentes, bem como disseminou entre os povos com culturas diversas hábitos alimentares até então desconhecidos. Especificamente no âmbito da alimentação, os conhecimentos geográficos foram demandados para reconhecimento dos processos de adaptação e cultivo de determinados gêneros alimentícios em partes do mundo onde não eram anteriormente encontrados.

Enquanto conhecimento sistematizado, isto é, enquanto ciência, a Geografia data do século XIX, quando tinha os estudos voltados para a descrição e para diferenciação dos lugares, de modo a conceber um panorama amplo dos diversos aspectos naturais, sociais e econômicos dos diferentes lugares. Nesse momento, a Geografia tinha por função favorecer a caracterização dos lugares e dos povos que por ali viviam, dando ênfase às suas diferenciações e semelhanças. No âmbito da escola, a Geografia se fazia presente com o objetivo de desenvolver diferentes identidades nacionais e, com isso, estabelecer características comuns às pessoas que viviam sob um mesmo Estado-nação.

Com o desenvolvimento do conhecimento e da aplicação de diferentes métodos científicos nas ciências humanas, a Geografia foi reformulada, sendo modificadas suas preocupações teórico-metodológicas. Na atualidade, preocupa-se em compreender e analisar como as questões socioespaciais são atravessadas pela dinâmica da vida no atual momento histórico, de modo a possibilitar leituras cada vez mais complexas e contextualizadas da realidade pelo viés da espacialidade.

Em um primeiro momento da história da Geografia, a alimentação era tida como um dos elementos a ser considerado intrinsecamente junto aos aspectos físico-naturais encontrados nos lugares, tendo o determinismo ambiental um papel de destaque frente aos processos produtivos. Quando se toma de empréstimo os ensinamentos de Milton Santos (2004, p. 63), para quem o espaço constitui-se em “um conjunto indissociável, solidário e também contraditório, de sistemas de objetos e sistemas de ações, não considerados isoladamente, mas como o quadro único no qual a história se dá”, mediados pela técnica, pode-se inferir que a produção de alimentos no mundo toma sentido bem diferente do momento histórico no qual a Geografia era instituída como ciência.

É esse conceito de espaço que baliza toda a construção textual aqui proposta. O objetivo deste capítulo é discutir a indissociabilidade (que não se separa), a solidariedade (interesse comum) e a contraditoriedade (discordância) entre os objetos e ações que fomentam o processo (quadro histórico) de produção e reprodução do espaço, tendo como lente analítica as questões inerentes à produção de alimentos.

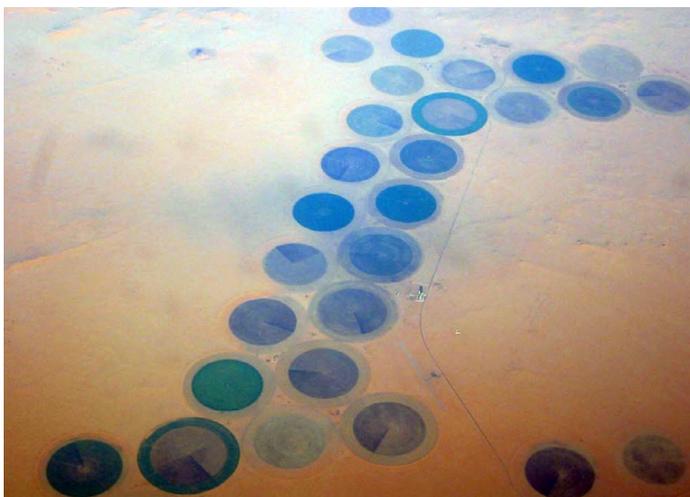
Os diferentes modos de produção possibilitam a construção de diferentes espacialidades, uma vez que a técnica à disposição é específica e, por vezes, limitada. Com a ascensão do capitalismo, a produção do espaço torna-se mais complexa e contraditória, uma vez que uma das premissas elementares desse modo de produção é a estratificação social, que se caracteriza pela manutenção da maioria na base da pirâmide social, fomentando a manutenção de uma minoria poderosa em seu topo. A manutenção dessa estratificação é responsável pela organização da sociedade e do espaço como os conhecemos.

O debate acerca da alimentação não foge ao padrão clássico de divisão da sociedade e do espaço, tão-somente incorpora novos elementos que são criados no transcurso da história, de modo a tornar as relações de produção, circulação e consumo cada vez mais múltiplas. Dessa maneira, entende-se como essencial compreender o papel desempenhado pelos diferentes atores e grupos sociais

diretamente envolvidos com os processos inerentes à produção de alimentos, para que, dessa maneira, sejam evidenciados os comandos (ações) que lhes são próprios. Ou seja, o atual estágio de produção de alimentos, em qualquer recorte espacial, é permeado, em maior ou menor grau, por um conjunto de decisões do próprio produtor e de outros atores que estão à montante e à jusante do espaço produtivo e que impactam diretamente “o que”, “como”, “quando” e “onde” esse algo será produzido.

Diante desse contexto, é possível afirmar que a produção espacial de alimentos está sob as demandas do capital e dos atores sociais que as detêm. Desse modo, espaços antes tidos como improdutivos ou “predispostos” à produção de gêneros alimentícios específicos, ao receberem incrementos de técnica, possibilitada pela ação do capital, passam a operar em lógicas bem específicas de produção de alimentos. É o caso, por exemplo, do Sertão Nordestino, do Cerrado Brasileiro, de áreas desérticas do Oriente Médio e do continente africano (Figura 1). Para que não se confunda a lógica por trás das ações e tampouco se tome tais ações como desinteressadas e obras do acaso, Milton Santos (2004, p.41) aponta que é o espaço que determina os objetos, isto é, “o espaço visto como um conjunto de objetos organizados segundo uma lógica e utilizados (acionados) segundo esta lógica. Essa lógica da instalação das coisas e da realização das ações se confunde com a lógica da história, à qual o espaço assegura a continuidade”.

Figura 1 – Irrigação por pivô líbio



Fonte: flickr.com

Autor: futureatlas.com

Disponível em: <https://visualhunt.com/f3/photo/460142568/8c71ae818b/>.

Acesso em: 02 maio 2020

Na perspectiva apresentada, entende-se que a incorporação de áreas e de pessoal na produção global de alimentos busca suprir necessidades que majoritariamente não estão ligadas ao contexto local. A produção de alimentos segue a demanda de mercado, buscando extrair dos lugares suas principais vantagens, a fim de reduzir custos e maximizar a obtenção do lucro. Os lugares, desse modo, passam a produzir segundo determinadas aptidões e ajustes implantados pela dinâmica de atores e necessidades globais.

Porém, dada a complexidade que envolve o tema da alimentação e as formas de organização humanas, não são apenas as lógicas globais (ou alheias) aos lugares que comandam os processos produtivos voltados para equacionar a produção de alimentos. Lógicas mais específicas e mais localizadas também são consideradas nessa dinâmica de produção. Essas lógicas são tidas como lógicas locais e não estão em total desencontro com as lógicas globais. É possível verificar que as demandas globais e locais dialogam de modo a serem desenvolvidas conjuntamente, por vias específicas e ao mesmo tempo complementares, tais como o conceito de “espaço” apresentado por Milton Santos nos faz entender. Um exemplo do que foi apresentado pode ser verificado no desenvolvimento científico de hortaliças voltadas para o plantio sob determinadas condições físico-naturais (Quadro 1).

Quadro 1 – Exemplos de hortaliças desenvolvidas e adaptadas para cultivo no Brasil

Cenoura Alvorada/ Ano de lançamento: 2000	
Características	Formato de raiz: predominantemente cilíndrico; Cor: parte externa: alaranjada intensa; parte interna: alaranjada e uniformemente distribuída entre o xilema e o floema (ausência de “miolo branco”).
Recomendações técnicas e locais indicados	Plantio no verão, requerendo tratos culturais similares aos adotados para a cultivar Brasília; À semelhança da cultivar Brasília, poderá florescer prematuramente se plantada na primavera nas regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil.
Vantagens	Resistência ao calor. Alta resistência à queima-das-folhas; Alto teor de carotenoides totais (cerca de 35% superior ao encontrado nas cultivares do grupo Brasília); Alta resistência a nematoides formadores de galhas nas raízes; Ausência de miolo branco.
Produtividade	Em torno de 30-35 t/ha de raízes comerciais.

Cenoura Brasília/Ano de lançamento: 1981	
Características	Folhas: vigorosas, com coloração verde escura; Porte: médio, de 25 a 35 cm de altura; Raízes: com formato cilíndrico, variando de 15 a 20 cm de comprimento por 2 a 3 cm de diâmetro, e com cor laranja-clara variável; Colheita: de 85 a 100 dias após a semeadura.
Recomendações técnicas e locais indicados	Recomendada para a semeadura nos meses de outubro a maio nas regiões Centro-Oeste, Norte e Nordeste; e de dezembro a abril nas regiões Sudeste e Sul do Brasil.
Vantagens	Resistência ao calor; Baixa incidência de ombro verde ou roxo; Boa resistência de campo à requeima de <i>Alternaria (Alternaria dauci)</i> ; Resistência ao pendoamento nas semeaduras de outubro a fevereiro.
Produtividade	Cerca de 30 t/ha.

Fonte: Embrapa. Disponível em: https://www.embrapa.br/documents/1355126/1528959/cultivares_da_embrapa_hortalicas.pdf/c1de60fa-3464-4c9f-95d2-e0a76812b42f. Acesso em: 07 ago. 2019.

É com base na constante interação de lógicas globais e locais que buscam transformar o espaço a partir dos incrementos de técnica voltados para a produção de alimentos que este texto foi pensado. O recorte espacial utilizado como plano de fundo é o Distrito Federal e, conseqüentemente, o Cerrado, que foi alvo de intensas transformações socioespaciais desde a década de 1950, com o início do processo de transferência da capital federal para o interior do país.

Inserção do Cerrado no cenário global de produção de alimentos

De acordo com Aziz Ab'Sáber (2003, p.119), o Cerrado, sendo domínio morfo-climático de primeira grandeza que tem sua área *core* no centro do país, apresenta estas características físico-naturais principais: predominância de “maciços planaltos de estrutura complexa, dotados de superfícies aplainadas [...] com presença de chapadas e chapadões” desgastados pela erosão, o que favorece a ocorrência de solos profundos; clima caracterizado pela alternância de estação seca e estação chuvosa, típica de climas tropicais; hidrografia que, segundo Ab'Sáber (2003, p.119), “possui drenagens perenes para os cursos d’água principais e secundários, envolvendo, porém o desaparecimento temporário dos caminhos d’água de menor

ordem por ocasião do período seco do meio do ano”; vegetação constituída por arbustos e árvores de médio porte esparsos, com cascas grossas (adaptação ao fogo), e vegetação com perda de folhas na estação seca.

A pluviosidade intensa comum no final/início do ano, associada ao padrão de vegetação descrito, favorece a perda de nutrientes do solo pelo processo de lixiviação, restando em abundância minerais mais pesados, como o alumínio (que torna os troncos e galhos das árvores tortuosos) e o ferro (o qual dá ao solo tom avermelhado e geralmente bastante enrijecido – ao processo de enrijecimento do solo, dá-se o nome de laterização). Algumas áreas dentro do Cerrado, no entanto, apresentam-se como exceções ao padrão descrito. Aziz Ab’Sáber (2003, p. 18) aponta os “enclaves de matas em manchas de solos ricos ou em áreas localizadas de nascentes e olhos d’água perenes (tipo ‘Catetinho’, em Brasília), formando ‘capões’ de diferentes ordens de grandeza espacial”, bem como as galerias florestais de planícies aluviais ricas em buritis.

Dadas as características físico-naturais apresentadas, a região central do Brasil (onde predomina o Cerrado) foi por muito tempo área de repulsão populacional, visto que as condições para produção e reprodução da vida se mostravam limitadas diante do aparato técnico disponível. Se, durante o período do ciclo do ouro, as províncias de Goiás e Mato Grosso atraíam pessoas interessadas em explorar as minas, com o declínio da atividade mineradora a população dessas províncias ou se manteve sem saldo positivo ou apresentou decréscimo.

A partir do século XX, políticas públicas federais e locais buscaram reverter o quadro apresentado. Entre essas políticas, pode-se mencionar a chamada “Marcha para o Oeste”, posta em prática durante o Governo Vargas. A “Marcha” apresentava, entre outros objetivos, favorecer a ocupação dos “vazios demográficos” vigentes no interior do país. Para tanto, algumas ações foram desenvolvidas. A construção de Goiânia e a criação das Colônias Agrícolas Nacionais compõem o pacote de ações da Marcha para o Oeste.

Goiânia representou um passo importante no processo de desenvolvimento do estado de Goiás e na inserção arrojada do Cerrado goiano no cenário econômico nacional e internacional. Luís Estevam (1998, p. 114) assinala que Goiânia atraiu consideráveis contingentes populacionais para o estado; porém, concomitante com a construção de Goiânia, “o atrativo real para o surto imigratório foi a existência de largas faixas de terras férteis e matas – até então inexploradas – na área de abrangência da

nova capital”, essa área de rico potencial agrícola é conhecida como ‘Mato Grosso de Goiás’ e localiza-se na área central do estado, entre a capital e o Vale do São Patrício.

Essa mesma área foi escolhida pelo governo federal para a instalação da Colônia Agrícola Nacional de Ceres (CANG), visto que reunia “as seguintes condições: a) situação climática e condições agrológicas exigidas pelas culturas da região; b) cursos permanentes d’água ou possibilidade de açudagem para irrigação” (BRASIL, 1941, s/p). Colônias como a CANG foram criadas “destinadas a receber e fixar, como proprietários rurais, cidadãos brasileiros reconhecidamente pobres que revelem aptidão para os trabalhos agrícolas e, excepcionalmente, agricultores qualificados estrangeiros” (BRASIL, 1941, s.p.).

Além de garantir a criação das Colônias Agrícolas, o governo federal, em parceria com os governos estaduais, buscou dotar de infraestruturas as áreas onde os assentamentos foram alocados. Com isso, mais objetos técnicos adentraram o interior do país, favorecendo a dinamização do cenário econômico e o desenvolvimento da agropecuária. No entanto, o manejo “pouco racional dos capões de mata ‘matos grossos’ eliminou a cobertura vegetal e estragou os solos de modo quase irreversível (caso dos capões de matas situados ao norte de Anápolis e do extenso mato grosso de Goiás na região de Ceres)” (AB’SÁBER, 2003, p.19).

A CANG configurou-se em “pontapé” para a inserção do centro goiano na agricultura moderna. Estevam (1998) e Castilho (2012) apontam que, inicialmente, aquela área era responsável pela produção de itens básicos da alimentação, como arroz, milho, feijão, algodão, café, mandioca, galináceos e outros. Atualmente, porém, essa área se destaca pela produção da cana-de-açúcar em grandes propriedades rurais. Segundo Castilho (2012, p.128):

a CANG permitiu o assentamento de pequenos agricultores familiares. Mas tais assentamentos não foram politicamente pensados para destruir o latifúndio. A estrutura da propriedade da terra no Brasil, em sua grande maioria, sempre foi baseada no grande latifúndio. Foi por isso que a pequena propriedade nas áreas de fronteiras agrícolas, como na CANG, tinha vida curta, pois logo era incorporada à grande fazenda pela lógica de expansão da agropecuária.

Outro incremento técnico que possibilitou o desenvolvimento da agricultura de ponta nas áreas do Cerrado foi a chegada da estrada de ferro em Goiás (CASTILHO,

2012), a qual facilitava os deslocamentos e o trânsito de gêneros alimentícios produzidos por essas terras. Tadeu Arrais (2004, p. 18) pontua que “pela estrada de ferro no início do século XX, saíam arroz, café, couro, banha, bois, charque, açúcar, etc., com destino ao Triângulo Mineiro e São Paulo, onde havia uma grande demanda favorecida pelo nascente mercado urbano”. No processo dialógico de contradições e solidariedades que compõem a produção e a reprodução do espaço, a mesma ferrovia que favorecia o escoamento da produção possibilitava o aquecimento da economia e a atração de novos moradores por onde era instalada.

Se hoje as estradas de ferro (objetos) já não desempenham o mesmo papel que o descrito, isso é produto de uma série de decisões político-econômicas (ações) tomadas ao longo da segunda metade do século XX que tornaram o transporte rodoviário a “coluna dorsal” dos deslocamentos no Brasil. A opção rodoviária foi intensamente disseminada num momento em que o Brasil buscava se modernizar em diferentes segmentos. O veículo individual era considerado um dos itens dessa modernização. A fim de atrair montadoras para o país, o governo passou a investir na construção de grandes eixos rodoviários que cortaram o Brasil em diferentes direções.

Nesse contexto de modernização, houve investimento em diferentes setores de base (produção de energia, criação de grandes indústrias, etc.), fomento à agricultura e à pecuária para abastecimento do mercado consumidor urbano interno e externo, alfabetização da população, transferência da capital federal para o interior do país, entre outras ações.

A transferência da capital federal configurou uma ação-síntese do desenvolvimento da economia do Cerrado e a efetivação do agronegócio como “vocação” da região. De acordo com Milton Santos e María Laura Silveira (2011), a construção de Brasília favoreceu a reordenação do território nacional, sendo o epicentro político do país descolado para o interior, enquanto o coração econômico permaneceu próximo ao litoral, em São Paulo. Entre essas localidades, desenvolveu-se uma vasta área de agricultura extremamente moderna, iniciando-se pelo interior de São Paulo e, por conseguinte, transbordando para outras unidades da federação, até atingir os estados onde predomina(va) o Cerrado.

A criação da Superintendência de Desenvolvimento do Centro-Oeste (Sudeco) na década de 1960, a qual apresentava como metas a efetivação de projetos específicos para as áreas de Cerrado, foi outro marco importante no percurso aqui delimitado. Dutra e Souza (2017) apontam que, entre os programas para modernização

da economia do Cerrado, estavam os Planos Nacionais de Desenvolvimento (PND), o Programa de Crédito Integrado (PCI), o Programa de Desenvolvimento das Áreas de Cerrado (Polocentro), o Programa de Cooperação Nipo-Brasileiro para o Desenvolvimento do Cerrado (Prodecer), entre outros. Todas essas ações favoreceram a injeção de capital produtivo nas áreas de Cerrado, fomentando a implementação de inovações técnicas que tornariam o Cerrado brasileiro apto à produção agrícola de larga escala. Acerca dessa questão, Tadeu Arrais (2004, p. 19) assinala que:

vultuosos investimentos foram destinados em crédito agrícola, em rodovias e em infraestrutura de estocagem. Formou-se, em pouco tempo, uma região integrada às demandas do mercado internacional, e Goiás [e o Cerrado], de fato, entra[m] na globalização como [...] ‘celeiros nacionais’.

Os fatores que, por fim, tornaram factível o desenvolvimento da agropecuária de ponta nas áreas de Cerrado foram, entre outros: a configuração do relevo, caracterizado por vastas áreas planas, passíveis de serem fortemente mecanizadas; o amplo estoque de terras; o baixo custo do valor médio do hectare; e a proximidade com áreas em franco processo de urbanização, tornando-se potenciais mercados consumidores do que fosse produzido nessas terras. Milton Santos e María Laura Silveira (2011, p. 246) assinalam ainda que “não havendo rugosidades materiais e organizacionais consideráveis, os novos objetos e as novas ações criaram um espaço inteiramente novo e com grande participação na globalização”. Pelo exposto, é possível afirmar que o discurso e a ideologia do progresso econômico pela via do agronegócio foram acatados pela população local, sendo as vozes contrárias a esse movimento em sua maioria silenciadas.

O agronegócio presente no Cerrado refere-se à produção de *commodities*, que podem ser entendidas como produtos de origem primária com significativo valor comercial e estratégico, geralmente produzidos em larga escala e comercializados em bolsas de valores de todo o mundo. Dutra e Souza (2017, p. 479) assinalam que, a partir da segunda metade do século XX “houve um crescimento da produção destinada à exportação (soja e cana-de-açúcar) e uma estabilização/declínio da área colhida em produtos alimentares destinados, majoritariamente, ao abastecimento interno”. Essa informação pode ser inferida junto aos dados do Censo Agropecuário 2017, segundo o qual as lavouras permanentes tiveram redução de 34% de área total entre 2006 e 2017, e as lavouras temporárias foram ampliadas em 14% no

mesmo período (IBGE, 2019). Se, pela utilização das terras, não é possível afirmar a preponderância da agricultura monocultora exportadora, os dados do mesmo Censo apontam que, no período analisado (2006-2017), os estabelecimentos com área média de 15,87 ha tiveram acréscimo de 1,7% no total de estabelecimentos; já os grandes estabelecimentos (acima de 1.000 ha) tiveram aumento de 2,6% no total (Tab. 1).

Tabela 1 – Área dos estabelecimentos agropecuários segundo grupos de área – Brasil (2006/2017)

Grupos de área	Censos Agropecuários			
	2006		2017	
	Estabelecimentos	Área (ha)	Estabelecimentos	Área (ha)
Menos de 10 ha	2.477.151	7.798.777	2.543.681	7.993.969
De 10 a menos de 100 ha	1.971.600	62.893.979	1.980.684	63.810.646
De 100 a menos de 1000 ha	424.288	112.844.186	420.719	112.257.692
De 1000 ha e mais	47.578	150.143.096	51.203	167.227.511
Produtor sem área	255.019	-	77.037	-
Total	5.175.636	333.680.037	5.073.324	351.289.816

Fonte: IBGE, Censos Agropecuários 2006, 2017. Consultado em: Censo agropecuário 2017: resultados definitivos. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/3096/agro_2017_resultados_definitivos.pdf. Acesso em: 16 dez. 2019.

Conforme pode ser constatado ao se analisar o conjunto de dados da tabela anterior (Tabela 1), mais de 351 milhões de hectares do território brasileiro são destinados a estabelecimentos rurais. A maior parte (aproximadamente 77%) desses territórios são caracterizados por atividades da agricultura familiar. Na totalidade dos estabelecimentos rurais, trabalham por volta de 15,1 milhões de pessoas, o que dá uma média de três pessoas por estabelecimento (IBGE, 2019). No entanto, somente os estabelecimentos da agricultura familiar são responsáveis pela ocupação de 10,1 milhões de pessoas, o que representa 67% do total. Esse dado demonstra o elevado nível de tecnificação nos grandes estabelecimentos e a consequente di-

minuição por mão de obra, em especial a menos qualificada. Com o aumento do número desses estabelecimentos, cada vez mais o campo brasileiro dispensará parte de seus habitantes, os quais buscarão formas de sobrevivência nas cidades.

Quando se analisa os dados de ocupação no campo por grandes regiões, constata-se que, do total de pessoas envolvidas com a agricultura familiar no Brasil, apenas 5,5% está no Centro-Oeste. As unidades da federação dessa região, juntamente com São Paulo, são as que menos produzem nessa modalidade e as que lideram o *ranking* de área ocupada pela agricultura do tipo “não familiar” (IBGE, 2019). Esse dado coaduna com o estudo de Figueiredo e Rodrigues (2011, p. 263), para quem:

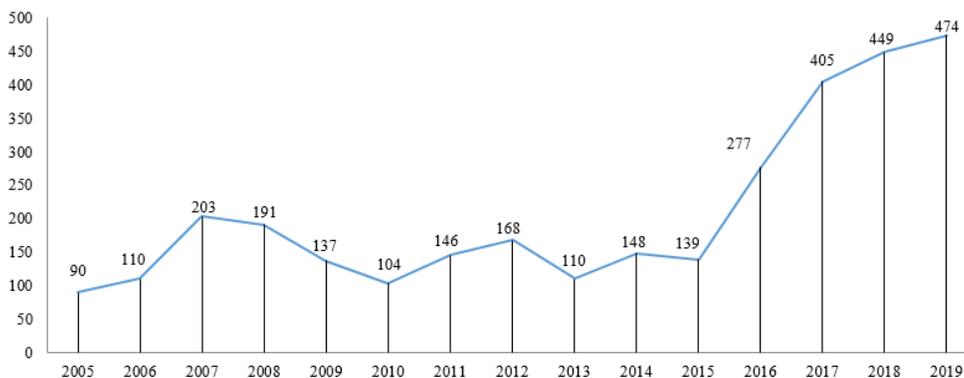
o domínio territorial modelado pela conjugação de baixos índices de densidade demográfica e a dispersão de estabelecimentos agropecuários e de centros locais que se interiorizaram a partir de grandes eixos viários ou de estradas vicinais constitui, de modo geral, a feição geográfica característica dos estados da região Centro-Oeste [...], onde a expansão da fronteira agropecuária e, principalmente, da lavoura de soja e, mais recentemente, de algodão tem colocado em novos termos, a questão do “vazio demográfico”.

Nota-se que o padrão de organização do campo brasileiro apresenta fortes relações com o período colonial, quando grandes extensões de terra pertencentes a um número reduzido de famílias produziam itens que, em sua maioria, não compunham a cesta básica brasileira. Produz-se para exportação ou para inserção indireta no mercado interno (por meio de rações para animais e geração de álcool combustível, por exemplo). Dados da pesquisa Produção Agrícola Municipal (IBGE, 2018) apontam que a soja lidera o *ranking* nacional de produção, sendo seguida pela cana-de-açúcar e pelo milho. No Centro-Oeste, os líderes do *ranking* se mantêm, invertendo-se apenas o segundo e o terceiro colocados. A pesquisa também assinala que “as safras recorde de soja e milho proporcionaram a exportação de grandes volumes, ajudando a equilibrar o saldo da balança comercial brasileira” (IBGE, 2018, p. 3).

Para que o Brasil, e o Centro-Oeste em especial, mantenha a relevância no que diz respeito à produção agropecuária, o investimento em tecnologia é cada vez mais necessário. Milton Santos e María Laura Silveira (2011, p. 246), ao tratar da produção no Centro-Oeste, apontam que “os produtos da agricultura globalizada – soja, milho, algodão, arroz – são cultivados numa área que abriga as maiores densidades de

mecanização agrícola [...], o maior consumo de fertilizantes e defensivos agrícolas e a utilização de tecnologia de ponta”. Sendo assim, ratifica-se que a técnica inserida no campo não está relacionada apenas ao maquinário utilizado, mas também se refere a: sementes desenvolvidas especialmente para determinadas porções do território nacional com pluviosidade, temperatura e solos muito específicos; corretivos e fertilizantes para melhorar o desempenho agrícola, ampliando a produtividade por hectare; desenvolvimento de novos agrotóxicos e pesticidas de toda natureza; silos e armazéns para estocagem da produção; caminhões especialmente pensados para o transporte da *commodity*; portos equipados para facilitar e agilizar o transbordo da carga; entre outros. Verifica-se, desse modo, uma complexa organização socioespacial por meio de ações e objetos para a produção de monocultura exportadora, que não se restringe ao momento do plantio, mas cerca toda a cadeia produtiva, tornando-a cada vez menos dependente dos atributos físico-naturais dos lugares e, conseqüentemente, mais dependente de tecnologia e de capital.

Gráfico 1 – Total de agrotóxicos e afins registrados por ano



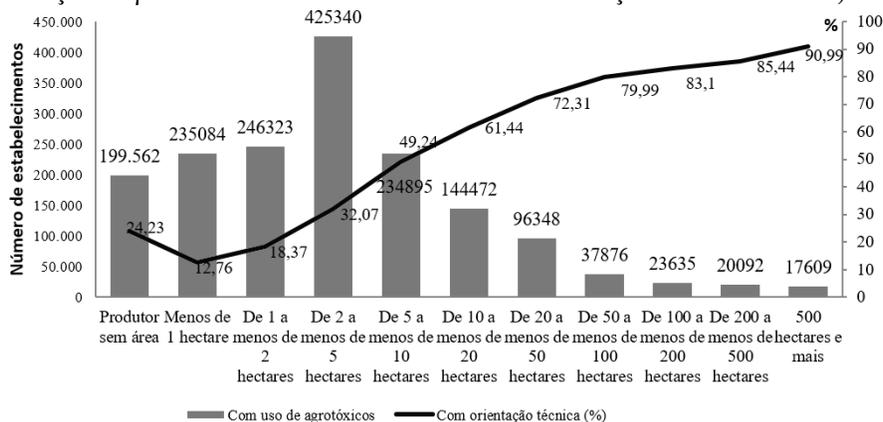
Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-agricolas/agrotoxicos/informacoes-tecnicas>. Acesso em: 20 dez.2019.

Em relação aos agrotóxicos, dados disponibilizados pelo Ministério da Agricultura apontam que em 2019 houve a maior aprovação de substâncias voltadas para o “controle de pragas” no Brasil nos últimos catorze anos (Gráfico 1). Dutra e Souza (2017) afirmam que existe uma demanda cada vez maior por agrotóxicos, o que pode justificar o aumento da quantidade de produtos aprovados pelo Ministério da Agricultura. Os autores apontam que essa demanda cresce em ritmo mais acelerado que a produção e a produtividade, principalmente porque as chamadas

“pragas” desenvolvem resistência “com relação aos princípios ativos de alguns agrotóxicos, que assim, tem que ser utilizados em doses recorrentemente mais elevadas” (DUTRA; SOUZA, 2017, p. 479).

Em um quadro permeado de contradições e dualidades, como é a produção socioespacial de alimentos, constata-se que não é somente o latifúndio monocultor-exportador que faz uso de venenos. Dados do Censo Agropecuário atestam o uso desse mecanismo técnico de elevação da produtividade também por parte dos pequenos agricultores (Gráfico 2). Isso pode ser explicado pelo acesso facilitado e pelo baixo custo desse insumo frente a outros instrumentos da agricultura moderna. Prova disso é que, via de regra, quanto menor o estabelecimento rural, menor é o uso do agrotóxico com orientação técnica, o que pode causar problemas de envenenamento direto e indireto, além de contaminação instantânea do solo, de corpos hídricos e da fauna e flora nativas. A falta de orientação técnica na aplicação de agrotóxicos por parte dos pequenos agricultores, assim como o uso incipiente de outras tecnologias no processo produtivo, é resultado de um contexto assimétrico em que pequenos, médios e grandes produtores estão sob demandas de produção muito semelhantes, mas com condições de poder de ação totalmente desiguais.

Gráfico 2 – Estabelecimentos com uso de agrotóxicos, segundo a área, com indicação de percentual de estabelecimentos com orientação técnica – Brasil, 2017



Fonte: IBGE, Censos Agropecuários 2006 e 2017. Consultado em: Censo agropecuário 2017: resultados definitivos. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/3096/agro_2017_resultados_definitivos.pdf. Acesso em: 16 dez. 2019.

Sinteticamente, pode-se afirmar que o motor inicial da modernização da agropecuária no Cerrado foi a demanda por alimentos e outros itens primários nos mercados consumidores urbanos, que estavam sendo forçados pelo êxodo rural. Os principais destinos eram as capitais estaduais do Sudeste. Suprida a demanda desse mercado e dada a necessidade constante de reprodução do capital, novos investimentos em técnica foram realizados a partir da ação estatal e do capital privado, visando atingir novos mercados consumidores, em especial o mercado internacional.

A produção de alimentos no Distrito Federal

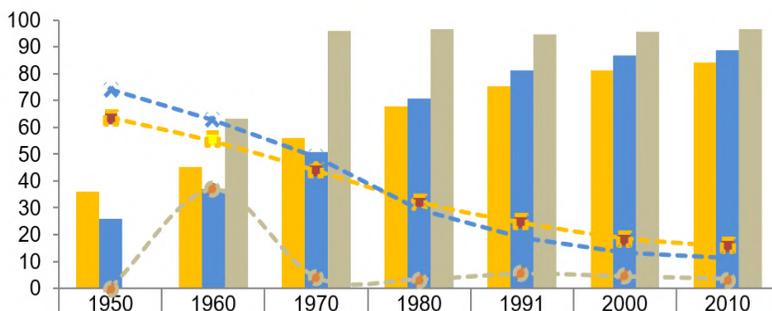
No imaginário popular, tende-se a acreditar que a relação campo-cidade se dá a partir de uma imposição dos comandos da cidade e da execução de ações pelo campo. Essa premissa não é de todo real. A relação desempenhada por esses recortes espaciais é cada vez mais dialógica e complexa. São vários os fatores que interferem direta e indiretamente nos modos como o campo e a cidade estão organizados e interagem.

A destinação das áreas agricultáveis para o agronegócio faz parte de um pacote de mudanças verificado na sociedade brasileira até a atualidade. Com a modernização do campo, contingentes populacionais significativos precisaram se deslocar do campo para as cidades, potencializando uma inversão do local de moradia da maior parte da população nacional (Gráfico 3). É possível verificar essa alteração do local de moradia em diferentes escalas de análise. O Distrito Federal² foi *locus-*

2 O Distrito Federal (DF) é uma Unidade da Federação (UF) estabelecida na Constituição Federal para sediar a capital do Brasil. Dentro dos limites dessa UF, foi estabelecida, por meio de edital público, a criação de uma cidade (Brasília). De acordo com a publicação da Codeplan (1991), no plano urbanístico vencedor desse edital, estava prevista a criação de outras aglomerações urbanas assim que a área inicialmente planejada atingisse o total de habitantes estipulado (500.000 pessoas). No entanto, devido a pressões de agentes imobiliários em prol da valorização da terra urbana na área planejada e da população carente que buscava moradia e melhores condições de vida na cidade, outras áreas urbanas foram se efetivando no território do DF antes que a área planejada atingisse a cota populacional estabelecida. A essas áreas foi inicialmente dado o nome de cidades-satélites. Atualmente, chamam-se “Regiões Administrativas” (RA). É importante salientar que existe apenas um município no DF, que é Brasília. Dentro desse município, existem 33 RAs (algumas mais antigas que o próprio DF, como é o caso de Planaltina e Brazlândia – aglomerações urbanas incorporadas ao DF no processo de constituição desta UF). A RA I também recebe o nome de Brasília e coincide com a área inicialmente planejada para abrigar os

privilegiado de atração populacional durante esse período, podendo-se mencionar pelo menos dois fatores para tal:

Gráfico 3 – Porcentual populacional por local de moradia – Brasil, Centro-Oeste e Distrito Federal



Brasil Urbana	36,16	45,08	55,98	67,7	75,47	81,23	84,36
Centro-Oeste Urbana	25,91	37,16	50,94	70,68	81,26	86,73	88,8
Distrito Federal Urbana	0	63,28	96,03	96,79	94,69	95,66	96,58
Brasil Rural	63,84	54,92	44,02	32,3	24,53	18,77	15,64
Centro-Oeste Rural	74,09	62,84	49,06	29,32	18,74	13,27	11,2
Distrito Federal Rural	0	36,72	3,97	3,21	5,31	4,34	3,42

Fonte: Censos Demográficos de 1950, 1960, 1970, 1980, 1991, 2000 e 2010. Disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/sinopse/index.php?dados=4&uf=00>. Acesso em: 08 nov. 19.

1. Brasília, enquanto cidade em processo de construção, demandava contingentes significativos de operários para os canteiros de obra, o que pode ser verificado nos dados do Censo de 1960, os quais apontam que, naquela data, mais de 60% da população residente no DF era urbana, em comparação a índices mais modestos do Centro-Oeste e do Brasil, 35% e 45%, respectivamente;

equipamentos e órgãos públicos da União e do governo local, além de outros estabelecimentos públicos e privados, bem como moradores transferidos para trabalho na capital. É digno de nota que, até o momento, a RA I não atingiu os 500.000 habitantes previstos, mas a população do DF, de acordo com o IBGE, é de aproximadamente 2.570.000 pessoas. Verifica-se, desse modo, que a segregação socioespacial está no cerne da efetivação de Brasília como cidade. Por fim, ressalta-se que o termo “cidade”, utilizado para designar as RAs do Distrito Federal, tem sido utilizado como uma forma de reconhecimento das especificidades socioculturais e espaciais frente a discursos modeladores que buscam homogeneizar as diversas localidades que constituem o DF.

2. Por estar localizada na área *core* de modernização da agropecuária, pode-se afirmar que, à medida que a população das áreas de Cerrado, em especial do Centro-Oeste, era expulsa do campo, Brasília figurava como uma cidade de referência para recebimento dessa massa de trabalhadores e consumidores em potencial. Isso pode ser verificado com os índices de urbanização do DF, sempre superiores aos do Centro-Oeste.

Brasília, no entanto, não foi a primeira cidade a atrair a população obrigada a praticar o êxodo rural. Esse processo teve destaque inicialmente em São Paulo e no Rio de Janeiro, que tinham como fator de atração populacional o processo de industrialização fomentado pelo capital agrário, que buscava outras formas de reprodução (do fim do século XIX ao início do século XX), tornando essas cidades metrópoles em curto intervalo de tempo. O repentino inchaço dessas e de outras cidades, sem planejamento e sem ordenamento territorial, favoreceu a ocorrência de uma série de problemas socioambientais, desde enchentes, inundações e deslizamentos, até problemas relacionados ao deslocamento viário e à violência urbana.

O primeiro conjunto de problemas decorre do fato de que a parcela menos favorecida economicamente tende a ocupar os espaços menos valorizados e mais precários em infraestrutura, potencializando desgraças ocasionadas por fenômenos naturais. Esses mesmos espaços tendem a se localizar em áreas remotas do tecido urbano, o que demanda dessa população grande investimento de dinheiro e energia nos longos deslocamentos entre o local de moradia e os espaços da cidade melhor providos de oportunidades sociais. No caso de áreas precárias com melhor localização, o problema tende a ser a ineficiência na oferta do serviço de transporte urbano e a ausência de equipamentos públicos e privados que garantam melhores indicadores de qualidade de vida.

Posto isso, ressalta-se que, com contingentes populacionais mais significativos nas áreas urbanas, as áreas rurais e a indústria passaram por um tensionamento no que se refere ao abastecimento do que é considerado básico culturalmente na alimentação brasileira. Desse modo, o arranjo de produção passou a ser representado, grosso modo, por pequenos estabelecimentos rurais nos arredores das grandes cidades, formando os chamados cinturões verdes. As áreas mais afastadas, mas providas de vias de circulação de grande porte, além de outros incrementos técnicos, inclusive com mão de obra especializada, ficaram destinadas à produção de *commodities*.

O perfil apresentado pode ser verificado em áreas que compõem o Distrito Federal, uma vez que, com o processo de transferência da capital federal para o centro do país, houve inicialmente incentivo “em desenvolver a agropecuária para abastecer a população urbana e evitar, o máximo possível, produtos vindos de fora” (PELUSO, CÂNDIDO, 2006, p. 60). Posteriormente, com o crescimento da demanda mundial por grãos (milho e soja principalmente), houve o direcionamento da política agrária no Distrito Federal em prol da “exploração econômica e empresarial de propriedades rurais privadas” (PELUSO, CÂNDIDO, 2006, p. 61).

Algumas das áreas de destinação agrícola do Distrito Federal, com o transcorrer do tempo, tiveram sua função social reorientada, em especial devido ao intenso processo de valorização de terras da capital (CODEPLAN, 2015). É o caso de áreas da Região Administrativa (RA) de Vicente Pires (Figura 2), onde chácaras voltadas para a produção de hortifrutigranjeiros foram inicialmente parceladas e comercializadas como terra urbana. Sabendo-se que os vetores de crescimento urbano no Distrito Federal se dão em função das vias de grande circulação, quando se analisa o caso de Vicente Pires, verifica-se que essa RA é ladeada a oeste pela Estrada Parque Contorno (EPCT), conhecida naquele trecho como Pistão Norte; pela Via Estrutural (ou Estrada Parque Ceilândia) ao norte; pela Estrada Parque Taguatinga (EPTG) ao sul; e pela Estrada Parque Vale (EPVL) a leste, além de estar próxima de duas regiões administrativas extremamente populosas (Taguatinga e Águas Claras), o que faz com que a pressão imobiliária sobre os chacareiros seja ainda mais intensa.

Figura 2 – Imagem de satélite referente a Região Administrativa de Vicente Pires (2015)



Fonte das Ortofotos: TERRACAP/DF. Produção do Mosaico e Divulgação: CODEPLAN/DF. Disponível em: <http://ortofoto.mapa.codeplan.df.gov.br/demo/tms>. Acesso em: 07 ago. 2019.

É comum encontrar áreas rurais no Distrito Federal que passaram a ser constituídas por condomínios de casas ou chácaras de lazer, pesque-pagues, clubes para turismo rural e ecoturismo, e outras atividades. Esse “redirecionamento” de função da terra rural pode ser explicado por uma potente omissão do poder público frente a ocupações irregulares, em especial as de alto padrão, que se disseminam por todo o Distrito Federal, além do notório poder de ação de grileiros e de outros atores sociais envolvidos na trama de especulação imobiliária vigente na capital federal. Em Vicente Pires, por exemplo, é possível constatar áreas bem-dotadas de infraestrutura urbana, como calçamento e asfalto, e casas de alto padrão, com piscinas e lotes de tamanho considerável, ao lado de chácaras onde se mantém a realização do plantio de hortaliças.

Em condição semelhante a Vicente Pires, encontra-se a Colônia Agrícola Kane-gae (Figura 3), reconhecida pela produção de hortifrúti. A Colônia está localizada na Região Administrativa Riacho Fundo I. Atualmente, a área da Colônia é caracterizada por pequenas chácaras e sítios que têm disputado espaço com condomínios e outras construções de caráter urbano. Uma das peculiaridades da área é a facilidade

de deslocamento para outras Regiões Administrativas, como Brasília e Taguatinga, por exemplo. A proximidade da Colônia com a Estrada Parque Núcleo Bandeirante (EPNB) possibilita o rápido deslocamento de seus moradores e o escoamento da produção, além de atrair continuamente pessoas de outros ramos produtivos.

Figura 3 – Imagem de satélite da Colônia Agrícola Kanegae na Região Administrativa Riacho Fundo I (2015)



Fonte das Ortofotos: TERRACAP/DF. Produção do Mosaico e Divulgação: CODEPLAN/DF. Disponível em: <http://ortofoto.mapa.codeplan.df.gov.br/demo/tms>.

É reconhecida a função terciária de Brasília no cenário nacional e internacional. A cidade, que foi pensada para ser a sede das três esferas do poder federal (executivo, legislativo e judiciário), apresenta economia e vagas de emprego concentradas na prestação de serviços e no comércio. Dados da Codeplan (2019, p. 4) apontam que os Serviços representam “95,7% da estrutura produtiva do Distrito Federal e determinam a dinâmica da atividade econômica local”, sendo a indústria responsável por 3,9% da estrutura produtiva, e a agropecuária, por 0,4%. Em outro estudo a Codeplan (2015, p. 27) afirma que, mesmo tendo baixo desempenho local, comparando-a especialmente ao setor terciário, a agropecuária brasileira tem destaque nacional, sendo que:

tal resultado decorre da exploração intensiva da atividade agroeconômica, com destaque para a avicultura e produção de commodities, em áreas relativamente grandes, em se considerando as características fundiárias do DF, associadas ao uso intensivo de crédito, mecanização e insumos “modernos” (fertilizantes e agrotóxicos etc.), o que, certamente, acarreta elevado custo social e ambiental.

A função terciária de Brasília tem favorecido a manutenção da cidade como terceira colocada do *ranking* nacional de municípios quando se analisa o peso de seu Produto Interno Bruto (PIB) (Tabela 2), estando atrás somente de São Paulo e Rio de Janeiro, as duas principais metrópoles brasileiras em número de habitantes, empresas e empregos, cidades que, historicamente, têm concentrado parte considerável da riqueza do país. Quanto ao desempenho da Agropecuária, Brasília tem ficado atrás das chamadas “capitais do agronegócio”, como é o caso de Rio Verde (GO), São Desidério (BA), Sorriso (MT) e outras. A localização dessas e de outras cidades das primeiras colocações do *ranking* no Cerrado demonstra como esse domínio morfoclimático teve suas áreas intensamente apropriadas pela agricultura e pela pecuária de precisão, tendo tornado, inclusive, a capital do país num importante polo produtor de grãos e carnes (IBGE, 2019).

Tabela 2 – Composição do PIB do Distrito Federal/Brasília (x 1000) R\$ por setor econômico e posicionamento no ranking nacional geral e agropecuário

Dados/Ano	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Agropecuária	0.327	0.616	0.493	0.612	0.770	0.626	0.820	0.828
Indústria	9.184	9.377	9.706	9.690	11.347	9.997	9.660	8.443
Serviços	112.108	121.638	128.063	140.500	159.085	175.670	195.871	206.289
Valor adicionado bruto	121.620	131.631	138.262	150.803	171.202	186.294	206.352	215.562
Impostos e subsídios	22.554	22.938	25.840	25.104	26.230	29.319	29.146	29.120
PIB	144.174	154.569	164.101	175.907	197.432	215.613	235.497	244.682

Posição no ranking nacional/ por município (geral)	3°	3°	3°	3°	3°	3°	3°	3°
Posição no ranking nacional / por município (agropecuária)	21°	14°	22°	15°	10°	16°	13°	12°

Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/produto-interno-bruto-do-df-pib/>; <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/df/brasil/pesquisa/38/0>. Acesso em: 19 jan. 2020.

As Regiões Administrativas de Planaltina e Paranoá têm parte considerável de suas áreas destinadas à produção agropecuária de larga escala, com destaque para a localidade conhecida como PAD-DF, onde foram instaladas propriedades rurais do Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal. O PAD-DF é a efetivação dos programas Polocentro e Prodecer no Distrito Federal. Visando atrair grandes produtores para ocupar essa área, políticas específicas foram desenvolvidas por sucessivos governos, podendo-se mencionar o desenvolvimento de sementes e de outros insumos adaptados, produção subsidiada, crédito agrícola e criação de infraestrutura, como eletrificação, mecanização e sistemas de armazenagem e escoamento da produção (CODEPLAN, 2015). Esses fatores garantem a manutenção do PAD-DF como uma área de referência na produção de grãos para exportação no Distrito Federal, sendo comum a presença de pivôs (Figura 4), uma das estratégias produtivas que fazem uso de irrigação por aspersão e otimização do uso da área dos grandes estabelecimentos rurais.

Figura 4 – Imagem de satélite referente a área do PAD-DF na Região Administrativa Paranoá (2015)



Fonte das Ortofotos: TERRACAP/DF. Produção do Mosaico e Divulgação: CODEPLAN/DF. Disponível em: <http://ortofoto.mapa.codeplan.df.gov.br/demo/tms>. Acesso em: 07 ago. 2019.

A área de produção de monocultura do Distrito Federal foi expandida para os municípios do Entorno. Peluso e Candido (2006) assinalam que a sudeste, em especial onde o DF faz divisa com Cristalina e Luziânia (em Goiás) e com Cabeceira Grande (em Minas Gerais), houve a formação de uma grande área de produção moderna de grãos. Pode-se entender que, juntamente com os atributos locais, as políticas de expansão do agronegócio favoreceram a incorporação desses espaços no cenário internacional de produção de grãos, formando uma grande área homogênea entre três unidades da federação.

Por se constituir em um grande mercado consumidor, pequenos produtores buscam manter a produção de hortaliças e frutas em vigor no Distrito Federal. Esses itens, por vezes altamente perecíveis, precisam ser produzidos próximos ao mercado consumidor, para evitar perdas entre a colheita e a venda ao consumidor final. No Distrito Federal, a produção de hortaliças é significativamente maior que a fruticultura, com destaque para o tomate e a alface (Tabela 3). Quando se comparam esses dois itens, verifica-se que a alface, por ser mais delicada, demanda mais espaço para a produção semelhante ao que ocorre com o tomate. Em relação

à monocultura, constata-se uma baixa diversificação dos itens produzidos, sendo predominantes, em área e quantidade produzida, o milho e a soja. A baixa diversificação das monoculturas também pode ser percebida quando se constata que a produção de “Outras” hortaliças é três vezes maior que a produção de “Outras” monoculturas, ainda que ambas utilizem áreas semelhantes.

Tabela 3 – Produção e área agrícola do Distrito Federal por grandes segmentos e culturas – 2017

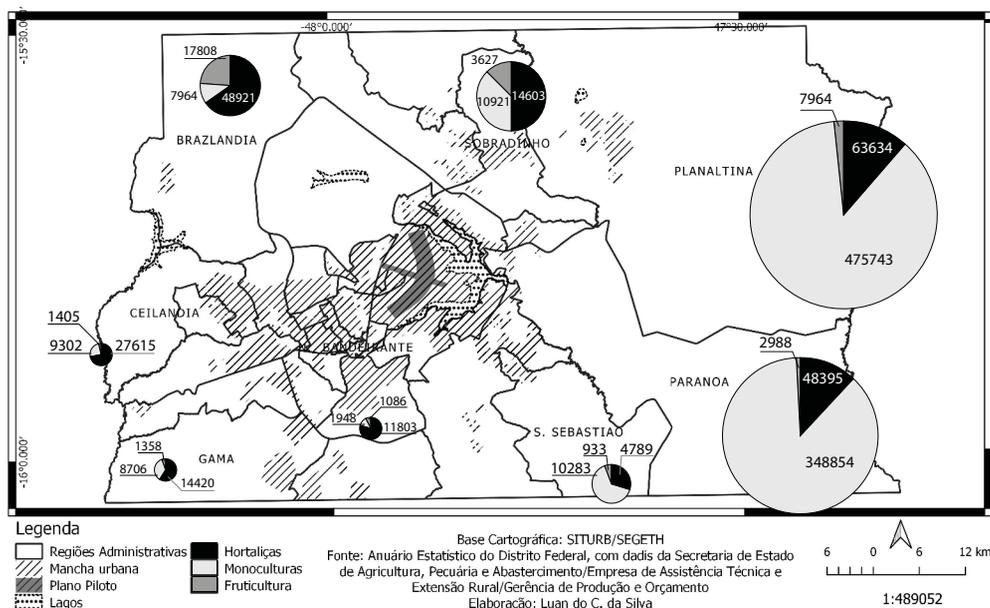
Hortaliças			Monoculturas			Fruticultura		
Cultura	Área (ha)	Produção (t)	Cultura	Área (ha)	Produção (t)	Cultura	Área (ha)	Produção (t)
Tomate	288,93	22.331,47	Milho	56.577,24	495.693,97	Goiaba	320,78	9.198,11
Alface	998,33	20.633,69	Soja	59.802,56	203.567,53	Limão	207,32	5.719,65
Pimentão	179,81	14.991,40	Feijão	538,81	42.313,54	Mara-cujá	146,25	5.022,71
Milho Verde	455,84	13.461,70	Sorgo	3.710,00	15.628,38	Banana	191,79	3.748,59
Cenoura	348,29	10.985,16	Trigo	803,00	3.996,00	Tange-rina	152,16	3.101,36
Moran-go	157,95	5.287,27	Café	14.563,36	1.335,77	Laranja	57,04	998,71
Outras	5.848,35	132.899,97	Outras	4.581,25	41.190,02	Outras	486,25	9.309,15
Total	8.278,50	220.590,66	Total	140.576,22	803.725,21	Total	1561,59	37.098,28

Fonte: Codeplan (2018). Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/anuario-estatistico-do-distrito-federal/>. Acesso em: 19 jan.2020

Especializando (Mapa 1) os dados de produção agrícola, observa-se que essa produção ocorre de maneira desigual entre as Regiões Administrativas. Verifica-se que as RAs a leste (com maior área disponível e menos espaço urbano construído) concentram a maior produção de *commodities*. A oeste se concentra a produção de hortaliças, com destaque para a RA de Brazlândia. No entanto, essa RA apresenta menor produção de hortaliças que Planaltina, sendo seguida pelo Paranoá. Com

isso, é possível afirmar que, enquanto a produção de *commodities* é concentrada (a leste), a produção de hortaliças apresenta maior capilaridade espacial, sendo encontrada em quantidades consideráveis próxima à mancha urbana, como é o caso da produção nas RAs de Ceilândia, Núcleo Bandeirante, Gama e Sobradinho.

Mapa 1 – Produção agrícola do Distrito Federal em Regiões Administrativas selecionadas, por grandes segmentos e culturas – 2017



Fonte: Codeplan (2018), com dados da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER. Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/anuario-estatistico-do-distrito-federal/>. Elaboração cartográfica: Luan do Carmo da Silva. Acesso em: 19 jan. 2020.

Por meio dos dados apresentados e com base em informações do Censo Agropecuário (IBGE, 2019), ressalta-se que o Distrito Federal segue a tendência nacional quando se trata de acesso a terras. Estima-se que aproximadamente 257 mil hectares estejam voltados para a agropecuária, estando distribuídos entre 5,2 mil estabelecimentos, sendo a maior parte (64,8%) medindo até dez hectares. De um modo geral, a agropecuária é responsável pelo emprego de 22 mil pessoas no DF, sendo a maior parte delas inserida no âmbito da pequena agricultura e com laços

de parentesco com o produtor (54%). A divisão quase equitativa entre trabalhadores com e sem vínculo com o produtor é outro fator de verificação da competição desigual entre agricultura familiar e empresarial nas áreas de Cerrado, que, conforme apontado no primeiro tópico do texto, tem as menores áreas destinadas a esse tipo de produção, bem como baixa participação no valor total da produção.

Conforme mencionado, Brazlândia é uma das RAs que se destaca pela produção de hortifrúti no DF. Dados da Codeplan apontam que somente 1,45% da área territorial dessa RA tem função urbana. O restante tem destinação rural (75,71%) ou de proteção integral (22,84%). Das áreas com destinação rural, destacam-se os assentamentos INCRA 06 (Figura 5) e INCRA 08, localizados às margens da Barragem do Descoberto, que têm 2.638 hectares de produção de hortaliças, 417 hectares de produção de frutas e 14 hectares de produção de grãos, ou seja, configuram-se em áreas de pequenas propriedades voltadas para o abastecimento interno.

Figura 5 – Imagem de satélite do INCRA 06 na Região Administrativa de Brazlândia (2015)



Fonte das Ortofotos: TERRACAP/DF. Produção do Mosaico e Divulgação: CODEPLAN/DF
Disponível em: <http://ortofoto.mapa.codeplan.df.gov.br/demo/tms>. Acesso em: 07 ago. 2019.

Dutra e Souza (2017, p. 481) assinalam que o campo moderno brasileiro favoreceu o “aumento da pobreza e da fome, resultado da concentração da terra e [d]a trans-

formação forçada de camponeses produtores de alimentos em consumidores sem condições de comprar comida”. Essa realidade pode ser verificada em Brazlândia, onde dados apontam que 97,7% das pessoas ocupadas desempenham atividades no ramo de Serviços, Comércio e Indústria, e apenas 2,3% da população ocupada tem como principal fonte de renda atividades ligadas à agropecuária (CODEPLAN, 2019b). É possível argumentar que as lógicas e os atores sociais que atuam sobre o campo no DF têm reorientado o modo de produzir, reduzindo a quantidade de vagas de emprego e “forçando” a população local a buscar outros meios de garantir a manutenção e a reprodução de suas vidas no ambiente urbano. Desempenhar atividades laborais no espaço urbano não é, por seu turno, garantia de melhores condições de vida. Em Brazlândia, por exemplo, 80,3% dos domicílios apresentam rendimento médio de até cinco salários mínimos (CODEPLAN, 2019b).

Sinteticamente, história, política, tecnologia, desenvolvimento urbano e outras questões precisam ser consideradas quando se propõe estudar o modo como itens básicos da alimentação brasileira são produzidos. Diante de uma produtividade cada vez mais elevada dos mais diferentes itens, inclusive com sucessivos recordes de safra, entende-se que não é mais a ausência de alimento o principal causador da fome nas grandes cidades do Brasil, mas tão-somente a impossibilidade que parte da população tem de acessar esses itens por meio da troca comercial protagonizada pelo dinheiro em espécie ou como informação (a exemplo do uso do cartão de crédito e similares).

Geografia e alimentação: apontamentos finais

A alimentação, enquanto prática social, apresenta diversas interfaces, as quais podem ser analisadas por diferentes áreas do conhecimento. A Geografia consegue se debruçar sobre essa temática analisando sua nuance espacial e como ela interage com as demais nuances (cultural, histórica, econômica etc.). Na intersecção entre essas interfaces, é possível estudar o modo como as espacialidades são apropriadas e quais são os atores sociais que protagonizam e fomentam essa apropriação, bem como a logística demandada e instalada que garante o funcionamento do circuito produtivo, entre outros aspectos.

Possibilitar o estudo acerca das escalas produtivas permite que seja valorizado, por exemplo, o modelo produtivo mais heterogêneo, vinculado à pequena produção,

frente ao modelo homogêneo do agronegócio. Heterogeneidade e homogeneidade, nesse contexto, são visualizadas nas diversas instâncias dos modelos produtivos apresentados. Conforme apontam dados do Censo Agropecuário (IBGE, 2019), enquanto o agronegócio é protagonizado por homens brancos com certo grau de estudo, financiados por capital público e privado, nacional e estrangeiro, a pequena agricultura favorece a inserção de outros “corpos” no âmbito produtivo. Parte do pessoal responsável pelos estabelecimentos agrícolas de pequeno porte são mulheres, ou casais, indígenas, ribeirinhos, povos da mata, membros de comunidades remanescentes de quilombos, posseiros, camponeses, assentados, alfabetizados ou não. São pessoas que utilizam saberes tradicionais e novas tecnologias de baixo custo na produção de alimentos consumidos em diferentes lugares do país, a partir de sementes híbridas e crioulas que garantem a produção de folhagens, leguminosas, tubérculos, frutas e outros produtos.

O processo de modernização e urbanização da sociedade brasileira se deu concomitantemente a um discurso derogatório em relação ao campo. Hábitos e costumes típicos de áreas rurais foram sumariamente ignorados e colocados no esquecimento social-coletivo. Entendia-se que uma sociedade majoritariamente urbana, ainda que permeada por problemas socioeconômicos, não poderia continuar cultivando costumes tidos como obsoletos.

Esse processo de esquecimento seletivo teve grande aceitação no âmbito da alimentação. A agroindústria se apropriou desse discurso produzindo itens para essa nova sociedade urbana que tentava apagar o seu passado rural. Foi nesse contexto que se elevou o consumo, por exemplo, de milho verde em conserva, de embutidos (salsichas, por exemplo), de empanados e de cortes específicos de frango, entre outros alimentos processados e ultraprocessados oriundos, em sua maioria, de grandes estabelecimentos rurais altamente tecnificados.

O consumo desses produtos gerou uma série de impactos socioambientais, desde a ampliação do número de pessoas acometidas por certas enfermidades, até a ampliação da pobreza e da miséria no campo e na cidade, passando por problemas de ordem físico-natural, como é o caso da compactação do solo causada pela utilização de maquinário pesado, ou da contaminação do lençol freático, causada pelo uso de agrotóxicos e outros químicos.

Um campo moderno, isto é, altamente tecnificado (como é o brasileiro), demanda atributos técnicos acessórios para o seu pleno funcionamento. Por exemplo, a

utilização de pivô central como estratégia produtiva (técnica) só é possível com a eletrificação (técnica acessória) dos grandes estabelecimentos rurais, assim como a utilização de maquinário, como tratores e colheitadeiras de última geração (técnica), só é possível com a qualificação e com o treinamento profissional de seus operadores (técnica acessória).

Posicionar-se frente a esse quadro é uma das formas de exercer plenamente a cidadania. Mobilizar o conhecimento sobre a alimentação para desenvolver práticas cotidianas que fomentem lógicas para se apropriar do espaço (escolar, urbano, regional) em prol do bem comum é uma possibilidade de minimizar as contradições e disparidades envolvidas no processo de produção em massa de alimentos. Algumas alternativas são viáveis frente ao quadro posto, tais como: utilizar os espaços vazios da cidade para a criação de hortas e agroflorestas urbanas, reunir colegas de curso e desenvolver pequenas hortas no espaço escolar, reduzir o consumo de carne e alimentos processados e ultraprocessados, frequentar feiras de pequenos produtores, e buscar conhecer a procedência dos ingredientes que chegam à mesa. Essas são algumas de muitas formas de se posicionar crítica e ativamente no âmbito de uma alimentação ecologicamente correta, economicamente viável, socialmente justa e culturalmente diversa.

Assinala-se, por fim, que temas como urbanização, modernização do campo e produção de alimentos são contraditórios, solidários e indissociáveis quando se pensa o processo de incorporação do cerrado brasileiro à nova divisão internacional do trabalho como recorte espacial privilegiado de produção de *commodities*. Ainda assim, a produção em pequena escala resiste a partir do cultivo de certos itens de boa penetração no mercado local e regional.

OFICINA TEMÁTICA

Sabe-se que o Brasil é um dos maiores produtores e consumidores de alimentos no mundo. Com a acelerada e mal planejada urbanização do país ao longo da segunda metade do século XX, verificou-se um incremento acentuado de alimentos processados e ultraprocessados na dieta nacional. Junto com o seu(sua) professor(a), organize a turma em grupos de modo a executar uma pesquisa de rastreio espacial e histórico de determinado produto processado ou ultraprocessado.

Utilize a informação presente no rótulo do produto para verificar a sua origem.

Visite a página da agroindústria ou da fábrica responsável pela transformação do produto até obter um conjunto de informações satisfatórias acerca do “alimento” selecionado.

Com as informações reunidas, construa um mapa conceitual junto com seu grupo e leve para a aula a fim de compartilhar as informações encontradas com os seus colegas.

Em sua pesquisa, busque saber:

1. Origem primária do produto;
2. Local de produção;
3. Local de transformação;
4. Meios de deslocamento utilizado para transporte do produto;
5. Histórico de produção do item no Brasil;
6. Quantidade produzida;
7. Mercado consumidor em potencial;
8. Vantagens e desvantagens do consumo;
9. Informações nutricionais;
10. Produtos químicos utilizados no processo de produção;
11. Possíveis doenças geradas pelo consumo desses produtos químicos;
12. Subprodutos e produtos correlacionados;
13. Outras informações pertinentes.

Lembre-se: um mapa conceitual busca comunicação rápida com o leitor a partir de uma organização visual bem montada, com informações bem distribuídas. A presença de imagens, figuras, mapas, gráficos e tabelas enriquece o seu mapa conceitual. No entanto, é importante que não haja sobrecarga de informações. É necessário que o conjunto de informações apresentadas consiga comunicar a temática sem deixar margem para dúvidas e lacunas.

Referências

- AB'SÁBER, A. N. **Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.
- ARRAIS, T. A. **Geografia contemporânea de Goiás**. Goiânia: Ed. Vieira, 2004.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. **Decreto-lei nº 3.059, de 14 de fevereiro de 1941**. Diário Oficial da União, Seção 1, 17/2/1941, Página 3029. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-3059-14-fevereiro-1941-413001-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 10 out. 2019.
- CASTILHO, D. A Colônia Agrícola Nacional de Goiás (cang) e a formação de Ceres-GO – Brasil. In: **Élisée, Revista de Geografia**, Goiânia, v.1, n.1, p.117-139, jan./jun. 2012. Disponível em: https://laboter.iesa.ufg.br/up/214/o/A_CANG.pdf. Acesso em: 10 out. 2019.
- _____. Estado e Rede de Transportes em Goiás-Brasil (1889-1950). In: **Scripta Nova** – Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, v. XVI, n. 418(67), Universidad de Barcelona: 2012. Disponível em: <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-418/sn-418-67.htm>. Acesso em: 14 mar. 2019.
- CODEPLAN. Companhia de Planejamento do Distrito Federal. **Agricultura familiar no Distrito Federal** – dimensões e desafios. Brasília: Governo do Distrito Federal: Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão do Distrito Federal – Seplag, 2015. Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/Agricultura-Familiar-no-DF-Dimens%C3%B5es-e-Desafios.pdf>. Acesso em: 18 set. 2019.
- _____. **Anuário Estatístico do Distrito Federal – 2017**. Brasília: Governo do Distrito Federal: Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão do Distrito Federal – Seplag, 2018. Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/anuario-estatistico-do-distrito-federal/>. Acesso em: 10 dez. 2019.
- _____. **Índice de Desempenho Econômico do Distrito Federal Idecon/DF** – terceiro trimestre de 2019. Brasília: Governo do Distrito Federal: Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão do Distrito Federal – Seplag, 2019a. Disponível em: http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/Idecon-DF_3%C2%BA-Tri_2019-1.pdf. Acesso em: 10 dez. 2019.
- _____. **Pesquisa Distrital de Amostra de Domicílios (Brazlândia): 2018**. Brasília: Governo do Distrito Federal: Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e

Gestão do Distrito Federal – Seplag, 2019b. Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2019/03/Brazl%C3%A2ndia.pdf>. Acesso em: 10 dez. 2019.

_____. **Atlas do Distrito Federal – 2017**. Brasília: Governo do Distrito Federal: Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão do Distrito Federal – Seplag, 2018. Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/05/Atlas-do-Distrito-Federal-2017.pdf>. Acesso em: 08 ago. 2019.

DUTRA, R. M. S.; SOUZA, M. M. O. de. Cerrado, revolução verde e evolução do consumo de agrotóxicos. In: Revista Sociedade e Natureza, v. 29, n. 3. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/sociedadennatureza/article/view/36367>. Acesso em: 08 ago. 2019.

ESTEVAM, L. **O tempo da transformação: estrutura e dinâmica da formação econômica de Goiás**. Goiânia: Editora do autor, 1998.

FIGUEIREDO, A. H.; RODRIGUES, I. O. Dimensões regionais do espaço rural brasileiro. In: IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Atlas do espaço rural brasileiro**. Diretoria de Geociências. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=263372>. Acesso em: 10 out. 2019.

GUIMARÃES, L. S. P. Evolução do espaço rural brasileiro. In: **Atlas do espaço rural brasileiro**. IBGE, Diretoria de Geociências. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=263372>. Acesso em: 10 out. 2019.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção Agrícola Municipal 2017**. Rio de Janeiro: Ministério da Economia, 2018. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/66/pam_2017_v44_br_informativo.pdf. Acesso em: 10 dez. 2019.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo agropecuário: resultados definitivos**. Rio de Janeiro: Ministério da Economia, 2019. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/3096/agro_2017_resultados_definitivos.pdf. Acesso em: 10 dez. 2019.

PELUSO, M.; CANDIDO, W. **Distrito Federal: paisagem, população e poder**. São Paulo: Harbra, 2006.

SANTOS, M. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. Col. Milton Santos, 1. São Paulo: Edusp, 2004.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. Livro vira-vira 1. Rio de Janeiro: BestBolso, 2011.

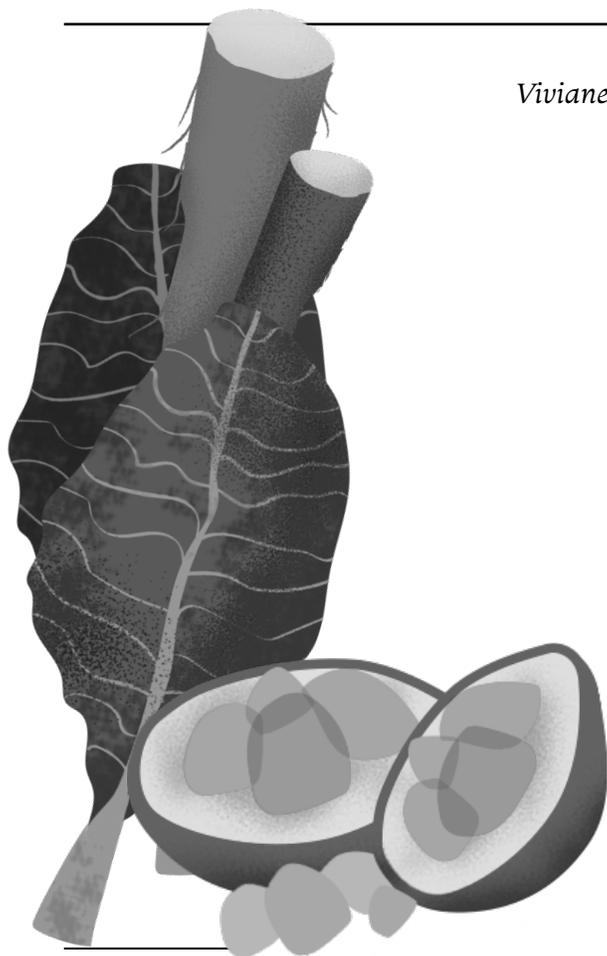
CAPÍTULO 11

Alimentação e Agroecologia: entrelaces entre Educação, Agroflorestas, e Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSAs)

Elisa Pereira Bruziguessi¹

Viviane Evangelista dos Santos Abreu²

Igor Alyson Alencar Oliveira³



1 Docente do Instituto Federal de Brasília, *Campus Planaltina*. E-mail: elisa.bruziguessi@ifb.edu.br

2 Docente do Instituto Federal de Brasília, *Campus Planaltina*. E-mail: viviane.abreu@ifb.edu.br

3 Docente do Instituto Federal de Brasília, *Campus Planaltina*. E-mail: igor.oliveira@ifb.edu.br

1. Agroecologia: Cultura e história da alimentação

As atividades agropecuárias são consideradas a base da nossa civilização, que é dependente dos alimentos e de outros produtos básicos que nos trazem conforto e segurança. Sem produção agropecuária, não seria possível manter as cidades, e a nossa vida seria muito diferente do que temos hoje. Temos que reconhecer a importância do alimento que chega às nossas mesas e agradecer àqueles que os produzem.

O surgimento e a evolução das diferentes culturas agropecuárias ao redor do mundo mudou para sempre o nosso destino. Passamos de nômades caçadores-coletores a sedentários produtores de alimentos. Com a invenção da Agricultura (cerca de 10.000 a.C.), nós desenvolvemos novas estratégias para lutar contra o fantasma da fome, possibilitando, além do crescimento populacional da nossa espécie, a evolução intelectual da humanidade (HARARI, 2011).

As culturas se transformam ao longo do tempo (seja por motivos ambientais, políticos, históricos, científicos, entre outros). Com as diferentes formas de agriculturas, não foi diferente nesses últimos 12.000 anos. A capacidade de “dominação” e de substituição dos ambientes naturais (biodiversos e complexos) por atividades agropecuárias (ambientes menos biodiversos e mais simplificados) cresceu de maneira extraordinária, principalmente após a década de 1960, com a chamada Revolução Verde.

Durante a Revolução Verde, a agropecuária tornou-se industrial, com expressivo aumento da produtividade no campo, resultado da ampla mecanização dos processos produtivos, da utilização de fertilizantes sintéticos não renováveis, de agrotóxicos no controle de pragas e plantas indesejadas, da manipulação genética, e de grandes sistemas de irrigação. Entretanto, ainda temos que evoluir muito em relação aos métodos e práticas produtivas. Não basta produzir em quantidade. É muito importante também melhorar a qualidade dos nossos alimentos. Estamos consumindo alimentos com resíduos de agrotóxicos e que são produzidos com técnicas de alto custo ambiental.

Se os impactos ambientais advindos da agricultura/pecuária já foram melhor absorvidos pelos sistemas naturais, hoje temos um agravamento do quadro após a Revolução Verde. Atualmente, as atividades agropecuárias podem ser consideradas o principal agente de degradação de ambientes naturais no planeta. O ser humano

modificou mais áreas nos últimos 60 anos do que em todo o restante da história da agricultura (10.000 anos) (MONASTERSKY, 2015). Estamos atingindo o limite de resiliência do Planeta, a ponto de os cientistas defenderem que estamos entrando na era do Antropoceno (CRUTZEN *et al.* 2000).

Todo tipo de produção agropecuária depende de condições ambientais adequadas para acontecer (sol, água, solo, clima, por exemplo). Paradoxalmente, a produção agropecuária altera e degrada justamente as bases ecológicas que mantém a sua viabilidade, explicitando a urgente necessidade da criação de sistemas mais sustentáveis de produção. Como conciliar as necessidades humanas com a capacidade ambiental de suprir essas necessidades? Surge, dentro desse contexto, o debate sobre a sustentabilidade e a Agroecologia.

De maneira bem simples, a sustentabilidade pode ser definida como a utilização dos recursos naturais para satisfazer as necessidades presentes sem comprometer a utilização dos mesmos recursos por futuras gerações. A sustentabilidade agropecuária é relativa à capacidade dos processos produtivos de se manterem de maneira perene. Mas como manter a sustentabilidade da produção agropecuária se ela é baseada em fertilizantes não renováveis oriundos de mineração, se utiliza venenos de grande toxicidade, se promove a radical substituição da biodiversidade por monocultivos, se compromete os recursos hídricos e se privilegia o lucro acima das necessidades dos consumidores?

É preciso observar e analisar criticamente o discurso de sustentabilidade aplicado a cada realidade. Utopicamente, para um processo produtivo ser considerado sustentável, ele deve utilizar apenas recursos renováveis, não devendo produzir externalidades negativas. Recursos renováveis são aqueles que conseguem se renovar numa velocidade maior do que são utilizados. Por exemplo: água, vento, madeira, bambu etc. As externalidades negativas são efeitos ou consequências de uma ação que afeta algo ou alguém que não possui nenhuma relação direta com o agente causador da ação. Por exemplo, um agricultor ou empresa desmata a beira do rio para aumentar a sua área de produção. A falta de proteção das margens faz com que o rio desbarranque, prejudicando a qualidade e a quantidade de água do rio que abastecerá outras comunidades. Esse agricultor/empresa pode ter obtido maior lucro com o aumento da área, mas, ao mesmo tempo, os usuários rio abaixo tiveram um prejuízo.

A sustentabilidade é uma questão crucial para a produção agropecuária, desde a escolha do modelo produtivo, até à comercialização. A demanda por uma agricultura que possibilite a produção de alimentos com respeito ao meio ambiente e aos conhecimentos tradicionais é cada vez mais concreta. A produção convencional – baseada na substituição completa da vegetação nativa por monoculturas, pela mecanização pesada e por insumos químicos – é cada vez mais questionada, e já não atende às demandas da sociedade.

A Agroecologia surge como “uma abordagem agrícola que incorpora cuidado especial relativo ao meio ambiente, assim como aos problemas sociais, enfocando não somente a produção, mas também a sustentabilidade ecológica do sistema de produção” (HECHT, 2002, p. 26). A Agroecologia incorpora aos conceitos da ciência agrônoma uma percepção ecológica dos processos produtivos e traz uma abordagem transdisciplinar que visa complementar a sua própria evolução baseada nos saberes empíricos tradicionais das populações (JACINTHO, 2007).

Para atingir a sustentabilidade ecológica do sistema de produção, a Agroecologia estuda o “Agroecossistema” como unidade de produção. O “Agroecossistema” é o resultado das modificações realizadas no meio ambiente e das interações entre as modificações e o meio ambiente. A criação de sistemas agrícolas sustentáveis está relacionada à capacidade de produzir alimentos mantendo as características ambientais locais. Segundo Rocha (2006), “favorecer a criação de agroecossistemas sustentáveis é encontrar o ponto de equilíbrio entre a busca por semelhanças com os ecossistemas naturais e a manutenção de uma produção economicamente eficiente”.

A Agroecologia é um campo de conhecimento transdisciplinar que contém os princípios para o desenho e o manejo de agroecossistemas sustentáveis. Na Agroecologia, a realidade socioeconômica e ecológica local é que define a forma de aplicação dos métodos. São construídos conhecimentos de referência que podem vir inclusive a ajudar o desenvolvimento de outras experiências. (GLIESSMAN, 2005).

De acordo com Gliessman (2005), para criar agroecossistemas sustentáveis, deve-se:

- a) Reduzir ao máximo o uso de poluentes químicos na forma de insumos;
- b) Manter a qualidade do solo e da água e valorizar a conservação da biodiversidade;
- c) Otimizar a produção pelo uso de insumos internos e ciclagem de nutrientes;
- d) Buscar satisfazer as necessidades alimentares e de produção excedente para a comercialização;

e) Desenvolver tecnologias e práticas adequadas às demandas sociais e ao meio ambiente, possibilitando o controle sobre os recursos agrícolas.

A Agroecologia vai além da questão produtiva e somente pode ser entendida na sua plenitude quando relacionada ao conceito de sustentabilidade e justiça social, na construção de uma sociedade onde não existam externalidades negativas, por meio de uma gradual transformação das bases produtivas e sociais da agricultura, cuja transição possui várias etapas internas e externas ao sistema produtivo (EMBRAPA, 2006).



Figura 1 – Etapas da Transição Agroecológica (adaptada de GLIESSMAN 2005).

A mudança gradual de um sistema agropecuário convencional para um sistema construído com bases agroecológicas é conhecida como transição agroecológica. Essa transição deve ser executada com cautela e em etapas, à medida que os produtores sintam confiança no processo. O envolvimento dos agricultores é fundamental para a mudança de paradigmas. Não basta a academia e a sociedade acreditarem nos resultados dos métodos agroecológicos de produção se os produtores não se envolverem nesse processo.

A união entre produtores e pesquisadores deve sempre buscar o desenvolvimento de tecnologias que possam melhorar a autonomia em relação aos processos produtivos (produção local de suas próprias sementes e outros insumos) e práticas que fortaleçam os mercados locais. Entre as diversas técnicas e alternativas de co-

mercialização que consideram os princípios da Agroecologia, temos as Agroflorestas e as Comunidades que Sustentam a Agricultura, que serão apresentadas a seguir.

2. Agroflorestas e Cultura Alimentar: princípios para um processo educativo

Uma revolução do modo de fazer agricultura exige que os princípios de manejo utilizados sejam capazes de produzir alimentos em diversidade e abundância. As agroflorestas podem ser descritas como uma floresta de alimentos planejada com base nos princípios da Agroecologia, com uso de policultivos complexos e biodiversos que intercalam diferentes espécies, imitando a dinâmica natural de uma floresta tropical. As agroflorestas possuem o princípio fundamental de estimular o fluxo de complexificação da vida, cultivando, assim, recursos que interessam em especial a nossa alimentação.

Na legislação brasileira, conceitua-se que as Agroflorestas são sistemas de uso e de ocupação do solo em que plantas lenhosas perenes são manejadas em associação com plantas herbáceas, arbustivas, arbóreas e forrageiras, além de culturas agrícolas, em uma mesma unidade de manejo, de acordo com o arranjo espacial e temporal, com diversidade de espécies nativas e interações entre esses componentes (BRASIL, 2012).



Figuras 2 e 3 – Práticas agroflorestais: Agrofloresta em formato mandala, à esquerda, e atividade educativa em um sistema agroflorestal à direita.

De acordo com Miccolis *et al.* (2016), os sistemas agroflorestais podem contribuir para a conservação e para a restauração dos recursos naturais, e ainda para o fortalecimento dos meios de vida dos agricultores. Esses autores afirmam que esses sistemas geram impactos positivos sobre as propriedades hídricas do solo, influenciando diretamente na recarga das águas subterrâneas. São capazes de mitigar mudanças climáticas, controlar a erosão e o assoreamento, e também aumentar a fertilidade do solo.

Produzir alimentos em uma Agrofloresta é, portanto, assumir escolhas sincronizadas com interesses sociais, ambientais e alimentares. Aspectos importantes que dão base às escolhas, aos hábitos e as práticas podem ser fortalecidos por meio de programas de soberania, autonomia e segurança alimentar em espaços educativos de educação básica e de ensino superior.

A soberania nos atrai pela sua perspectiva de protagonismo e pela força de decisão do indivíduo e do coletivo. É acreditar na amplitude de suas faculdades e nas potências para a transformação de sua realidade. Nos caminhos de um processo formativo, é chegada a hora na qual a soberania potencializa o processo de autonomia para o engajamento produtivo. Ou seja, é possível produzir por si próprio, pelos próprios meios. Há, então, uma autoprodução e uma auto-organização que fortalecem o movimento, validando a autoria e a permanência dos processos. A segurança alimentar é o ponto onde se quer estar a todo momento, a partir de um projeto político e de uma concepção de mundo. Para Caporal e Costabeber (2004), a segurança alimentar sempre implica a necessidade de produção de alimentos em quantidade e com qualidade, assim como a possibilidade de acesso da população aos alimentos produzidos. Esses autores analisam que a segurança alimentar passa pela implementação de estilos de agricultura sustentáveis baseados nos princípios da ciência da Agroecologia.

A escola é uma organização que envolve grande complexidade de relações, as quais permitem uma variedade de interações entre seus membros, e também com o espaço escolar, o seu ambiente físico. A cultura alimentar pode ser entendida como um processo construído historicamente, mas também no cotidiano, vinculando-se a um ambiente natural, a contextos socioeconômicos e ainda políticos. A possibilidade de tecer relações entre produção de alimentos, consumo alimentar e produção de conhecimento engendra as interações necessárias para as interferências vivenciais de valor significativo nas comunidades escolares.

O que move uma comunidade a criar espaços de plantio de alimentos biodiversos no pátio escolar passa pelo entendimento de que a prática cotidiana é capaz de transformar os hábitos e a cultura alimentar. Para tanto, a comunidade escolar precisa vivenciar novas experiências, com práticas que provoquem reflexões para um conhecimento capaz de reconhecer a complexidade e a singularidade dos processos de ensino, aprendizagem e integração entre os saberes. É nesse contexto que as áreas verdes das escolas se apresentam como espaços importantes para a aprendizagem significativa e para a investigação ativa em ambientes naturais. Esses espaços certamente podem servir como epicentro de uma transformação pedagógica e ambiental oportuna à soberania, à autonomia e à segurança alimentar.

A ideia de trabalhar com princípios, para um processo educativo com a produção agroflorestal, dá bases necessárias para a criação de um trabalho contínuo e permanente. Os princípios considerados estão embasados nas nossas experiências como práticos da Agroecologia, e na observação de ações de extensão desenvolvidas com a comunidade, que muito nos ensina nos trabalhos desenvolvidos em parceria com o IFB. Também consideramos nossas reflexões em relação ao trabalho educativo desenvolvido em ambientes escolares, como no *Campus* Planaltina do IFB e nas escolas públicas de educação básica na Regional de Planaltina da Secretaria de Educação do GDF. A intenção é inspirar, sugerir como iniciar e orientar um processo repleto de cocriações. Esses princípios podem ser desenvolvidos, mas acima de tudo adaptados à realidade, às situações do território e da comunidade, e nelas focalizados.



Figuras 4 e 5 – Trabalho educativo com estudantes do IFB, *Campus* Planaltina, em parceria com agricultores que cultivam Agroflorestas na região.



Figuras 6 e 7 – Ações de extensão com foco em plantios biodiversos – assentamento da reforma agrária, à esquerda, e escola de educação básica, à direita.

Em primeiro lugar, é necessário entender que a maneira mais simples e eficiente de alfabetizar ecologicamente é colocar-se em contato direto com uma área natural, uma horta, um pomar, um jardim, um local biodiverso. Para Bernstein e Roitman (2015), a alfabetização ecológica é o processo no qual se adquire a capacidade de ler, descrever e interpretar o ambiente que o cerca. Um indivíduo alfabetizado passa a reconhecer e decodificar aspectos ecológicos locais e, assim, encontrar soluções para problemas ambientais no seu dia a dia. Capra (2006) nos alerta que é preciso aprender no mundo real, o que facilita o entendimento de princípios básicos da ecologia por meio de uma abordagem experiencial e participativa.

Ao produzir alimentos, nesse processo, há de se notar a dinâmica de uma floresta, a influência das fases da lua, as diferenciações entre o período seco e chuvoso, as interações planta-animal, o crescimento rápido ou lento de uma planta, a biota do solo, a ciclagem de nutrientes, entre tantas outras possibilidades. É a demonstração real do ciclo da vida, pelo qual podemos compreender relações de convivência, inclusive do ser humano. A intenção é estimular a percepção da diversidade e da interdependência entre tudo o que há na Terra.

Aprender em uma Agrofloresta ainda é um privilégio de poucas pessoas. O olhar da comunidade escolar deve voltar-se para o pátio escolar, para os áridos terrenos da escola, para que se transformem em uma área planejada e produtiva, permitindo uma aprendizagem espontânea e conectada à realidade, despertando imenso interesse nos estudantes e professores, favorecendo discussões acerca de questões

ambientais e princípios ecológicos. Por meio dessas experiências, tomamos consciência de que nós fazemos parte da teia da vida e, com o passar do tempo, a experiência da ecologia na natureza nos proporciona um senso do lugar a que pertencemos. Tomamos, assim, a consciência de como estamos inseridos num ecossistema; numa paisagem com uma flora e fauna características; num determinado sistema social e cultural. (CAPRA, 2006, p. 14).



Figuras 8 e 9 – Projeto de pesquisa-ação realizada em escolas públicas de Planaltina com o intuito de transformar o pátio escolar em locais de produção alimentar.

O segundo aspecto é acreditar que um trabalho feito por educadores nas Agroflorestas deve favorecer a compreensão e a interação com o ciclo completo da alimentação no ambiente escolar. Ter diálogos para decisões importantes do que comer – com qual qualidade e quantidade –, vivenciar novas práticas alimentares, estimular hábitos saudáveis e estudar as formas sustentáveis de produzir, consumir e comercializar o alimento são assuntos que devem ser pautados, defendendo o posicionamento crítico-reflexivo como forma de despontar estratégias para as intervenções na situação alimentar local, e ainda para o questionamento do modelo hegemônico de produção e consumo de alimentos, que é insustentável, tanto para a saúde, como para a conservação ambiental.

Há de se construir conexões com o cultivo da Agrofloresta e com a modificação dos padrões de consumo nutricional, diminuindo o uso de alimentos industrializa-

dos de alto valor calórico e baixo valor nutricional. É válido considerar evidências de insegurança alimentar e nutricional no meio escolar, e as possibilidades de melhores condições de alimentação e nutrição devido à implantação de sistemas agroflorestais.

Também precisa fazer parte desse processo a defesa de um modo alimentar local, ou seja, entender qual será a maneira construída pela comunidade escolar para interagir com as práticas que cercam o consumo alimentar da agrofloresta. Há algumas formas promissoras de fortalecer a alimentação como identidade: promover discussões sobre diversidade alimentar e qualidade da alimentação, realizar mutirões de colheita, promover feiras de produtos orgânicos e oficinas de preparo dos alimentos, e também organizar campanha de distribuição e partilha de alimentos.

Ao expor a terceira noção, cogitamos a Agrofloresta como capaz de servir aos propósitos da prática docente cotidiana, inserida ao projeto político pedagógico escolar. A Agrofloresta oferece recursos interdisciplinares pelos quais os conteúdos das disciplinas podem ser trabalhados, desenvolvendo-se, coletivamente, um currículo integrado. Os professores podem formatar estratégias de ensino de maneira a articular os conhecimentos, permitindo aos estudantes que desenvolvam suas percepções e convicções acerca de um dado conteúdo.

Aprender sobre geografia, português, história, matemática, ciências e artes com as diversas áreas do conhecimento no espaço Agrofloresta traz oportunidades para uma aprendizagem ativa, com enriquecimento e sistematização das descobertas do dia a dia.

É nessa forma de apreensão da realidade que uma Agrofloresta poderá ser entendida em seu papel educativo, como uma matriz transversal de abordagens múltiplas que integra conteúdos dentro de um contexto criativo de emergências sociais, culturais e econômicas.

A quarta questão diz respeito ao favorecimento da circulação de saberes populares nos espaços educativos. Para tanto, é interessante que se possa articular relações com as comunidades locais e que se coloque o projeto a serviço da pluralidade de saberes. É importante contemplar o interesse de todos, e ainda considerar a visão de mundo e a cultura dos envolvidos no processo. Assim se dará a criação de vínculos entre a comunidade e a Agrofloresta cultivada na escola.

O propósito é utilizar o Sistema Agroflorestal como dinamizador do diálogo entre as comunidades, ampliando a comunicação de saberes. Trata-se de promover

a troca de conhecimentos locais, informações e práticas presentes nas comunidades do entorno da escola, ora convidando os anciões das famílias para relacionar quais são as plantas de cura na medicina popular cultivadas na Agrofloresta, ora levando os estudantes para dialogar com uma família agricultora vizinha da escola para mostrar a forma de plantar determinado broto ou a maneira e o momento de podar uma espécie frutífera para que fique frondosa. Também podem ser promovidos encontros vitais para fortalecer as expressões de espiritualidade e afetividade que um espaço como esse pode oferecer.

A quinta escolha a ser considerada no processo educativo é a da alfabetização botânica. Muitas pessoas não se dão conta da importância das plantas em nossas vidas. Para Kinnup e Lorenzi (2014), a grande maioria é “analfabeta botânica”, ou seja, não consegue “ler” nada ou quase nada do verde que nos rodeia. Para os referidos autores, grande parte da população não conhece nem mesmo o nome correto, a forma de plantio e de manejo, nem para que servem ou como podem ser consumidas muitas batatas, raízes, folhas, sementes, frutas, hortaliças e cereais. Isso ocorre em grande parte graças à matriz agrícola, que está apoiada na exploração comercial de poucas espécies, em muitos casos exóticas, diminuindo assim a oportunidade de reconhecimento e valorização de plantas nativas e alimentos regionais. No prato da maioria dos brasileiros, podemos notar o uso de poucas espécies, utilizadas ainda de forma cansativa ao longo dos dias. Basta pensar nas suas refeições dessa semana. Tomate, alface, couve, cenoura, batata, banana, laranja, maçã, feijão estavam certamente presentes na sua refeição rica de alimentos naturais. Apenas esses? E sempre esses? Considere ainda que o nosso país possui a maior biodiversidade do mundo. Cerca de 90% dos alimentos mundiais atualmente vêm de apenas 20 espécies. Além de tão poucas, hoje a maioria dessas espécies cultivadas está restrita a poucas cultivares (variedades), e muito da agrobiodiversidade dessas 20 espécies foi perdida ou vem sofrendo erosão genética. Por isso, nossa alimentação é tão monótona (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 19).

Ideias que possam estimular a diversidade alimentar e que possam frear a monotonia podem ser motivadas pela fitodiversidade de sua Agrofloresta. Imagine como seria interessante colher na agrofloresta da escola os frutos da Mutamba para um suco e separar as castanhas do Baru e acrescentá-las à salada feita com as folhas pequenas da Moringa e com as folhas brilhantes do Jambo vermelho. Ou ainda, raspar a resina do Breu Branco para fazer um bom aromatizante. E aquela

frutinha de Pau-pombo que o pessoal acha que não pode comer, mas na verdade é uma bolinha pretinha adocicada e saudável. Só teremos acesso a todo esse conhecimento se formos ao encontro dele. Trabalhar com a intenção de saber o nome correto e a forma de uso de todas as plantas do seu sistema, saber reconhecê-las em outros ambientes, saber qual parte da planta podemos utilizar, reconhecer o formato das sementes, se o fruto é comestível e qual é o seu valor nutricional, todos esses aprendizados seguramente são grandes tarefas, e inúmeros projetos poderão ser realizados a partir deles.

3. Mãos à terra!

Os princípios para orientar a produção de alimentos com Agroflorestas são práticos e colaboram para que se possa gerar riqueza e abundância em uma área degradada de maneira assertiva. A seguir, destacamos noções fundamentais para cultivar um sistema Agroflorestal.

Plantio Biodiverso e funcional

As plantas na Agrofloresta precisam cumprir diferentes funções. Um plantio diverso garante, então, a ocorrência de inúmeras funções ecológicas. As espécies vegetais são escolhidas nesse sistema para fornecer serviços ecossistêmicos, tais como: adubação verde (feita pelas espécies leguminosas ao fixar nitrogênio); produção de biomassa para a cobertura do solo (com capins e outras plantas de crescimento rápido); e uso de espécies vegetais que atraiam fauna para a polinização e a dispersão (e que atraiam, ainda, inimigos naturais). Há ainda outras funções, tais como plantas com função criadora de outras plantas e espécies armazenadoras de água. O importante é saber que trabalhar com diversidade aumenta as possibilidades de interações no sistema.

Estratificação (Andares)

A estratificação significa cogitar um maior aproveitamento do espaço de cultivo. Imagine andares! Na agrofloresta há uma ocupação vertical que permite a melhor utilização da área. Há também um direcionamento do uso necessário da luz solar por cada planta, para o estímulo ótimo da fotossíntese e o aumento da produção de biomassa por área. Dessa forma, as plantas que preferem luz ocupam os andares superiores da agrofloresta, enquanto as que toleram ambientes mais sombreados ficam nos estratos mais baixos e são beneficiadas pela cobertura proporcionada pelas plantas dos andares superiores. Nesse momento, se plantadas nos seus es-

paços ideais, é válido lembrar que as plantas consorciadas trabalham na dinâmica da cooperação. Como forma de citar um plantio estratificado, vamos pensar em uma Agrofloresta implantada há seis meses, por exemplo. Ao olhar para o plantio, iremos verificar as hortaliças ocupando o estrato baixo; o Inhame e a Taioba, o estrato médio; a Mandioca ocupando o estrato alto; e, por último, o Milho ocupando o estrato emergente.

Sucessão

Ao trabalhar com a Agrofloresta, procuramos imitar a dinâmica de ambientes naturais. Um arranjo agroflorestal precisa ser elaborado com base no princípio da sucessão, na expectativa da ocorrência de todos os benefícios gerados nesse processo, tais como as interações entre as espécies vegetais e a disponibilização de nutrientes, via ciclagem, que aumentam a fertilidade, a umidade e a vida no solo. Dessa forma, o que impulsiona o fluxo de recursos para a vida dinâmica é conhecido como sucessão ecológica. Miccolis *et al.* (2016) descrevem de maneira simples que, na sucessão ecológica, diferentes conjuntos de espécies se sucedem ao longo do tempo. As espécies surgem, se desenvolvem, se estabelecem, se reproduzem e morrem, transformando o ambiente para as próximas espécies que as sucederão. Essa dinâmica se dá em função das espécies terem diferentes ciclos de vida e necessidades ecofisiológicas (condições ambientais propícias para o seu desenvolvimento – luz, umidade, temperatura, nutrientes etc.), e capacidades de colonização de ambientes. As espécies com ciclos de vida similares formam os grupos sucessionais. Ao interagir com o ambiente, elas desempenham diferentes funções e o modificam (MICCOLIS *et al.*, 2016).

Cobertura de solo

A orientação primordial da prática agroecológica é de trabalhar a vida no solo. Na produção agroflorestal, aumentamos a vida no solo por meio da cobertura. O arranjo do sistema possui um espaço dedicado às espécies geradoras de biomassa, com alta capacidade de disponibilização de nutrientes. Essas espécies possuem um crescimento rápido, e as podas são sempre necessárias. A medida em que se poda as espécies, o material retirado é incorporado ao solo. A cobertura do solo realiza a ciclagem de nutrientes, controla erosões, otimiza a infiltração de águas e aumenta as populações de fauna do solo.

4. Comunidades que Sustentam a Agricultura – CSA

Assim como a Agroecologia, as Comunidades que Sustentam a Agricultura – CSA abrangem o tema da alimentação de forma ampla, integrando dimensões produtivas, econômicas, ambientais, sociais, políticas, culturais, éticas, bem como as sinergias que surgem dessas interações. Agroecologia e CSA abordam a necessidade de fazer escolhas conscientes, respondendo às seguintes perguntas: o que comer? Onde comprar? Que preço pagar? Para fazer essas escolhas, é importante fazer outras perguntas: de onde vêm seus alimentos? Quem produziu? Por onde esse alimento passou antes de chegar à sua mesa? Como é a vida de cada pessoa que trabalhou para que ele chegasse até você? Você conhece os produtos utilizados na



Figuras 10 e 11 – Sistema agroflorestal da família do Valrei com ampla diversidade – Planaltina (DF).

produção dos seus alimentos e os efeitos que eles causam no ambiente e em você? Quantos alimentos são desperdiçados antes de chegar a você? Você já parou para pensar que tipo de agricultura e de modelo de desenvolvimento você tem apoiado quando come? Vimos que a Agroecologia é uma ciência interdisciplinar com amplo propósito, já as CSAs são uma prática de aproximação entre as famílias de agricultores e os consumidores, visando benefícios mútuos.

Para ficar mais claro o que é uma “Comunidade que Sustenta a Agricultura”, vamos descrever como costuma funcionar. Os “consumidores” associados à uma CSA são chamados de “co-agricultores”, e eles pagam um valor (previamente acordado entre todos os envolvidos) antecipado aos agricultores. Em contrapartida, esses agricultores se comprometem a oferecer cestas semanais com uma diversidade de alimentos normalmente produzidos em bases agroecológicas por sua família. Os produtos não são escolhidos pelos co-agricultores, variando de acordo com as possibilidades de oferta dos agricultores. Há uma compreensão sobre a sazonalidade climática, possíveis intempéries e potencialidade

produtiva de acordo com as características locais da propriedade, embora dentro da compreensão desses fatores haja espaço para acolher certas demandas dos co-agricultores. A entrega é realizada em um ponto de convivência escolhido por cada comunidade. Nesse espaço, os envolvidos interagem, criando uma relação de proximidade, cooperação e solidariedade. As CSAs não estão vinculadas a (ou são controladas por) nenhum órgão ou instituição. Para criá-la, basta um grupo de agricultores e consumidores se articular e estabelecer seus combinados, o que normalmente fica registrado em um contrato escrito.

Trata-se de uma perspectiva que busca uma nova estrutura de relação socioeconômica com a agricultura familiar, pautando-se em princípios de compromisso com a agroecologia, a solidariedade, a confiança mútua e a localidade. (TORUNSKY, 2019). Dessa forma, um grande lema das CSAs é “passar da cultura do preço para a cultura do apreço”. Torna-se importante desenvolver apreço pelos alimentos e por toda as relações envolvidas, bem como apreço e solidariedade com o agricultor que planta seu alimento e com a forma como ele planta esse alimento e cuida desse alimento. Nesse sentido, as CSAs promovem um convite para mudar a relação com o que nos alimenta.

O funcionamento das CSAs demanda diversidade na produção para atender as demandas dos co-agricultores por uma alimentação diversificada nutricionalmente, o que “casa” perfeitamente com os princípios da Agroecologia, para a qual a diversidade dos agroecossistemas aumenta o equilíbrio e a resiliência da produção. Também “casa” perfeitamente com as agroflorestas biodiversas, que promovem, na prática, plantios consorciados com alta densidade de biodiversidade no espaço e no tempo. Brasília tem sido palco desse casamento entre agroecologia, agroflorestas e CSAs. Muitas das CSAs do Distrito Federal produzem por meio de agroflorestas biodiversas.

Esses plantios biodiversos têm dado espaço ao resgate e cultivo de espécies quase esquecidas, como as chamadas plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Nesse sentido, as CSAs têm colaborado também no âmbito cultural para a recuperação de práticas e saberes ancestrais de agricultura e alimentação, permitindo a valorização de populações tradicionais marginalizadas nas condições dos fluxos dominantes do mercado massivo (JUNQUEIRA; MORETTI, 2018).

Nos últimos anos, as CSAs cresceram para o nível de um movimento global, atingindo quase todos os continentes, com presença significativa no Japão, EUA,

Alemanha, Bélgica, França, Itália, Portugal, Canadá, Marrocos, China e Cuba, entre muitos outros países. Apenas nos EUA, envolvem cerca de 4 milhões de pessoas. No Japão, 20 milhões (JUNQUEIRA; MORETTI, 2018). As nomenclaturas usadas variam. Em Portugal, por exemplo, denomina-se “Relação de Cidadania entre Produtores e Consumidores” (RE.CI.PRO.CO). No Japão, mantiveram a nomenclatura “Teikei”, que quer dizer “parceria”, “solidariedade”. No Brasil, as CSAs são recentes, mas acompanham esse movimento global de crescimento, principalmente em São Paulo e no Distrito Federal. No DF, por exemplo, surgiram as três primeiras CSAs em 2015. Em 2019, já eram 32 (CSA Brasília, 2020).

De modo geral, estudos desenvolvidos em diferentes países apontam como principais vantagens das CSAs o fortalecimento dos vínculos sociais entre agentes urbanos e rurais e a recuperação das práticas alimentares tradicionais, sob a ótica da participação política e comunitária, em prol da sustentabilidade e da proteção do meio ambiente (JUNQUEIRA; MORETTI, 2018). Em pesquisa envolvendo trinta e duas CSAs, predominantemente no estado de São Paulo, estas são as principais vantagens, na opinião dos produtores: obtenção de renda fixa e estável, que estimula o planejamento anual (94%); diminuição dos riscos da comercialização, eliminação dos intermediários e dos desperdícios (66%); estreitamento dos laços sociais entre consumidores e produtores rurais (32%); e reconhecimento e valorização dos agricultores e de seus produtos (24%) (JUNQUEIRA; MORETTI, 2018). A diminuição dos desperdícios se dá porque os co-agricultores têm menos exigências em relação aos padrões estéticos dos alimentos. Também há um nível maior de adaptação ecológica da produção e da garantia de pleno escoamento das safras, além da entrega ser direta aos consumidores, havendo menos perdas nos transportes e nas manipulações (JUNQUEIRA; MORETTI, 2018).

Em certos contextos particulares, outros potenciais das CSAs têm se revelado, como o vínculo com as escolas e com as crianças: quando o ponto de encontro é a escola, os co-agricultores são formados pela comunidade escolar (familiares das crianças, inclusive professores e servidores). Esse é o caso da Escola Vivendo e Aprendendo, em Brasília (DF), onde existem duas CSAs diferentes. Nesse exemplo, fica evidente o potencial das CSAs de influenciarem a alimentação das crianças e o interesse e o contato direto delas com os alimentos *in natura* e com as famílias de agricultores. Muitas vezes, ocorrem ainda visitas e mutirões dos co-agricultores com as crianças às áreas de plantio e às casas de famílias agricultoras, além de

confraternizações na “roça” em momentos festivos, como festas juninas. Sobre essas potencialidades, podemos ver o depoimento de uma mãe que participa de uma CSA que surgiu da organização da comunidade escolar:

Nós já tínhamos um movimento antigo de discutir a questão da alimentação saudável na escola e a partir disso surgiu nossa organização para criar uma CSA na escola [...] Acho este movimento muito apaixonante... Quase todo fim de semana tem co-agricultor indo com as crianças lá na chácara para ajudar a colher, plantar, isso eu acho muito legal, saber de onde vem o alimento, conhecer quem plantou. [...] às vezes Davi não quer comer e eu falo “Poxa, filho, sr. Pedro e dona Dorvalina plantaram e colheram pensando em você, com tanto carinho, sabem que você gosta, você não vai querer?” [...] A CSA ser no ambiente escolar pra mim tem um superefeito pedagógico, ainda que muitas crianças não sejam filhas de co-agricultores, elas estão ali, percebem a movimentação no nosso ponto de convivência, “O que é isso?” “É a CSA”. Elas já sabem... pelo menos já conhecem esta outra realidade, tem esta referência.

Com intuito similar, nós, autores deste artigo, fazemos parte de um grupo que iniciou uma CSA no Instituto Federal de Brasília, *Campus Planaltina*, que possui cursos técnicos de Agropecuária e cursos superiores de Agroecologia e Biologia. Além de todas potencialidades já descritas de uma CSA, o objetivo também é pedagógico, já que os estudantes e toda a comunidade escolar podem ver na prática o funcionamento de uma CSA, que pode lhes despertar a curiosidade e lhes possibilitar conversar com os agricultores em nosso ponto de convivência no IFB. Embora ainda bastante recente, a CSA do nosso ambiente escolar já tem permitido aos estudantes perceberem essa relação diferenciada entre agricultores e consumidores. Os estudantes podem observar

pedagógico, já que os estudantes e toda a comunidade escolar podem ver na prática o funcionamento de uma CSA, que pode lhes despertar a curiosidade e lhes possibilitar conversar com os agricultores em nosso ponto de convivência no IFB. Embora ainda bastante recente, a CSA do nosso ambiente escolar já tem permitido aos estudantes perceberem essa relação diferenciada entre agricultores e consumidores. Os estudantes podem observar

Figura 12 – Desenho feito pela co-agricultora Melissa, de 3 anos, que explica “Aqui é dona Dorvalina, aqui é Seu Pedro com chapéu e cenouras, e estes redondos são as cestas”.



a viabilidade da produção local em bases agroecológicas, realizar visitas técnicas aos plantios das agroflorestas desses agricultores e incentivar que o tema da CSA seja abordado em diferentes disciplinas dos cursos.



Figuras 13, 14 e 15 – À direita, a agricultora com sua bebê no ponto de convivência de uma CSA no IFB, *Campus Planaltina*, e a diversidade de alimentos oferecidos; no centro, a sacola de um co-agricultor com seus alimentos; e, à esquerda, o encontro das co-agricultoras e da agricultora durante a entrega das cestas.

OFICINA TEMÁTICA

Prepare-se para a prática de Agrofloresta na escola!

Faça uma lista de alimentos que constam no cardápio elaborado pela nutricionista escolar. Pergunte aos estudantes, familiares e equipe escolar quais são suas frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos preferidos. Pergunte às famílias da comunidade escolar quais alimentos comem na infância (alimentos naturais de sua cidade natal e produtos da terra de nossos avós). Observe as árvores nativas que estão perto de vocês! Quais dessas espécies nativas estão lá em maior quantidade? Quais espécies nativas oferecem produtos de que gostamos? Assim, formaremos uma grande lista com tudo que será importante plantar nessa agrofloresta. E melhor! Será um local de alimentos preferidos, local de memória afetiva (cheiros, sabores, texturas), e ainda um ambiente de salvaguarda de plantas tradicionais e valorização das espécies nativas.

Pesquise com seu grupo escolar sobre cada planta e reúna informações do tipo: ciclo de vida, quanto tempo essa planta leva para dar flores e frutos, se é uma planta anual ou perene, exigências ou preferências de luz e sombra, se atrai fauna e qual tipo. Crie uma Tabela! Escreva na primeira coluna o nome da planta. Para cada item pesquisado, faça uma coluna.

Encoraje a criação de uma rede de troca e doações de sementes e mudas e empréstimo de maquinário, se for o caso. Alinham colaboradores, parceiros e doadores!

Você precisará de insumos e de ferramentas. Reúna pás, enxadas, carrinho de mão, mangueiras, esterco, restos de podas de árvores com galhos e folhas.

Escolha um terreno seguro e ensolarado que possa ser degradado. Caso tenha grama exótica ou capim invasor, será necessário remover. As folhas do capim, separadas do bulbo, poderão ser utilizadas depois. Tire fotos para você constatar a transformação dessa área! Um terreno plano e com água por perto facilitará as ações. Embora a irrigação na Agrofloresta seja recomendada de forma mínima, a água próxima será importante para as regas, em especial no período de seca. Lembre que para iniciar uma produção, uma área pequena pode ajudar a obter um controle detalhado da situação e também ajudar na garantia de sucesso. É possível ter um bom rendimento de colheita em uma área pequena de aproximadamente 40 metros quadrados.

Conte com a ajuda de familiares agricultores, de um profissional tecnólogo em Agroecologia ou de profissionais de áreas afins para planejar juntamente com a comunidade escolar os consórcios, o local ideal de cada planta, bem como o espaçamento adequado, além de classificar os andares das espécies agrícolas e florestais. O produto que precisamos ter aqui é o Mapa de sua Agrofloresta, ou seja, um desenho de sua agrofloresta com as espécies determinadas para cada local. Que tal, nessa etapa, promover uma oficina de planejamento da Agrofloresta da escola? Isso será interessante para a formação de multiplicadores de ideia e para a formação de uma rede de educadores e Agroflorestas.

Com o mapa já pronto (ilustrado em cartaz, impresso em folhas) e com terreno já preparado (remoção de capim invasor, terra afogada com auxílio de enxadas ou tratorito), planeje o dia de cultivo. Pode ser uma oficina, uma aula, um mutirão de plantio. Organize o número de participantes e separe todos os materiais com antecedência (ferramentas, adubos orgânicos, podas com galhos e folhas,

sementes e mudas).

No dia do cultivo, comece marcando o terreno. Faça a demarcação com estacas nas extremidades e passe um fitilho para melhor definir as áreas. Adube a terra organicamente com esterco e coloque muita matéria orgânica. Na ocasião do plantio, todas as sementes e mudas de diferentes funções são plantadas no mesmo momento, respeitando seu local ideal e também as recomendações de plantio de cada espécie. As sementeiras precisam ser feitas de maneira adequada quanto à profundidade, densidade e espaçamento.

Lembre-se de que cada vez mais será necessário incorporar matéria orgânica ao solo, com podas de folhas e galhos. O solo precisa estar permanentemente coberto com matéria orgânica. Cuide da manutenção desse plantio (isso é o mais importante!). Muitas pessoas plantam a área e a abandonam. O ideal é ter um planejamento de manejo com as turmas e famílias da comunidade escolar.

Enquanto o sistema se desenvolve e evolui, prepare-se para usar todas as semanas do calendário escolar repleto de atividade pedagógicas. Viva o sistema!

Prepare-se para a colheita. Antecipe-se e planeje as colheitas. Observe o desenvolvimento floral e a frutificação.

Compartilhe tudo que foi gerado em sua Agrofloresta!

Vamos trazer o tema da CSA para a escola?

As pessoas da sua escola conhecem o que é uma CSA? Sabem das diversas vantagens desse tipo de relação direta com os agricultores? Que tal organizar uma roda de conversa sobre o assunto e convidar pessoas já envolvidas com o tema, além dos estudantes, seus familiares e agricultores do entorno?

Quais agricultores familiares produzem alimentos saudáveis próximo à sua escola? Se você não conhece, peça ajuda da EMATER local. Que tal entrar em contato com alguns deles, conversar por telefone e, se houver condições, marcar uma visita da escola até lá?

Tente perceber, após realizar as atividades acima, se é possível mobilizar os agricultores e a comunidade escolar para iniciar uma CSA com ponto de encontro na escola. Relate aqui suas opiniões e percepções.

5. Referências

- BERNSTEIN, A.; ROITMAN, R. A alfabetização ecológica. **Revista Pública**, v. 15, n. 16, ago. 2015. Disponível em: <https://educacaopublica.cecierj.edu.br/edicoes/15/16>. Acesso em: 25 mar. 2020.
- BRASIL. Decreto nº 7.830, de outubro de 2012. Dispõe sobre o Sistema de Cadastro Ambiental Rural, o Cadastro Ambiental Rural, estabelece normas de caráter geral aos Programas de Regularização Ambiental. 2012.
- CSA Brasília. Disponível em: <https://csabrasilia.wordpress.com/csabrasilia/comunidades/>. Acesso em: 26 mar. 2020.
- CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia e Extensão Rural**: Contribuições para a promoção do Desenvolvimento Rural Sustentável. Brasília: MDA/SAF/DATER – IICA, 2004.
- CAPRA, F. Falando a linguagem da natureza: princípios da sustentabilidade. *In*: STONE, M. K.; BARLOW, Z. (Orgs.) **Alfabetização Ecológica**: a educação das crianças para um mundo sustentável. São Paulo: Cultrix, 2006.
- CRUTZEN, P. J.; STOERMER, E. F. The Anthropocene. **Global Change Newsletter** **2000**, 41, 17.
- EMBRAPA. **Marco Referencial em Agroecologia**. Brasília: GT em Agroecologia, 2006.
- GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia**: processos ecológicos em agricultura sustentável. 3. ed. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2005.
- HARARI, Y. N. **Sapiens** – Uma Breve História da Humanidade. 29. ed. Editora Harper, 2011.
- HECHT, S. B. A evolução do pensamento agroecológico. *In*: **Agroecologia**: bases científicas para uma agricultura sustentável. Guaíba: Agropecuária, 2002.
- JACINTHO, C. R. S. **A Agroecologia, a Permacultura e o Paradigma Ecológico na Extensão Rural**: Uma Experiência no Assentamento Colônia I – Padre Bernado – Goiás. 2007. 139 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília.
- JUNQUEIRA, A. H.; MORETTI, S. L. do A. Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA): tecnologia social de venda direta de alimentos e de revalorização das identidades alimentares territoriais. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 26, n. 3, p. 517-538, out. 2018.
- KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no**

Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

MICCOLIS, A.; PENEIREIRO, M. F.; MARQUES, R. H.; VIEIRA, M. L. D. *et al.* **Restauração Ecológica com Sistemas Agroflorestais:** como conciliar conservação com produção. Opções para Cerrado e Caatinga. Brasília, 2016.

MONASTERSKY, R. Anthropocene: The human age. **Nature**, 519, 144-147, 2015.

NERY, F. N. *et al.* Financiamento da produção agroecológica a partir do modelo de CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura): um panorama no estado de São Paulo. **Cadernos de Agroecologia**, [S.l.], v. 10, n. 3, may 2016. Disponível em: <http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/cad/article/view/18005>. Acesso em: 26 mar. 2020.

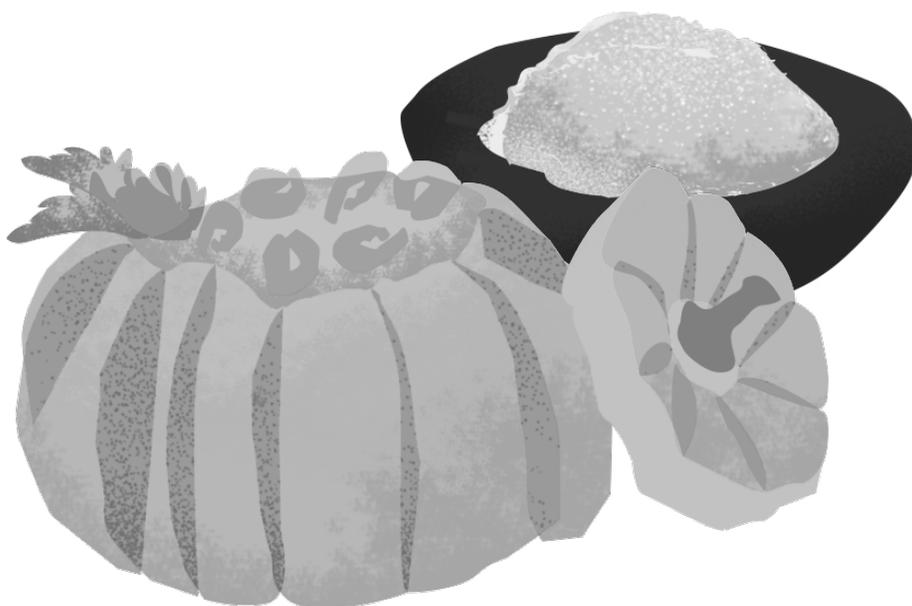
ROCHA, E. J. P. L. **Agroflorestas sucessionais no assentamento Fruta D'anta/MG:** potenciais e limitações para a transição agroecológica. 2006. 142 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília.

TORUNSKY, F. **Justificativas em torno das Comunidades que Sustentam a Agricultura:** um estudo de caso da CSA São Carlos/SP, 2019. 138 f. Dissertação (Mestrado em Ecologia Aplicada) – ESALQ, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2019.

CAPÍTULO 12

A comida-espetáculo em tempos de consumo voraz

Thiago de Faria e Silva¹



1 É mestre e doutor em História Social (USP). Desenvolve pesquisas articulando ensino de história, linguagem audiovisual e alimentação. Como docente de História do IFB, *Campus Riacho Fundo*, atua nos cursos de Gastronomia, Cozinha, Hospedagem e Bar e Restaurante (PROEJA). E-mail: thiago.faria@ifb.edu.br

1. Comida e espetáculo: reflexões sobre um consumo voraz

Quando Guy Debord escreveu a *Sociedade do Espetáculo* e parafraseou Karl Marx de *O Capital*, afirmando que “toda a vida nas sociedades nas quais reinam as modernas condições de produção se apresenta como uma imensa acumulação de espetáculos” (DEBORD, 1997, p. 13), ele não poderia imaginar que teríamos, em 2020, uma avalanche de imagens de comida sendo devoradas diariamente: os cardápios no Instagram, vídeos no YouTube, vídeos publicitários de uma (já velha) TV, filmes, séries e até os repetitivos e infundáveis *reality shows* sobre Gastronomia. Esse processo está cada vez mais aprofundado e atual, pois, em meio a epidemia global de coronavírus, as telas dos celulares se tornaram, não por acaso, a forma mais segura de manter a reprodução do capital em funcionamento.

Ao tratar da relação entre a comida e a imagem, podemos destacar a suposta materialidade/realidade da comida em oposição à, também suposta, virtualidade da imagem. Não raramente, ouvimos críticas à imagem da comida, denunciando sua não correspondência com o objeto material, como acontece na cena do filme *Um dia de Fúria* (1993), quando o violento protagonista, interpretado por Michael Douglas, contesta, armado, a não correspondência do hambúrguer que está em suas mãos em relação à fotografia logo acima do balcão.

Debord (1997, p. 15) nos ajuda a entender algo fundamental nesse debate, ao alertar: “não é possível fazer uma oposição entre o espetáculo e a atividade social efetiva”, pois “o espetáculo que inverte o real é efetivamente um produto”, uma vez que “a realidade objetiva está presente nos dois lados”, isto é, “a realidade surge no espetáculo, e o espetáculo é real”. Nesse sentido, o ato de fúria do protagonista do filme em relação à inadequação entre imagem/produto é inócuo, pois a prática alimentar na sociedade do espetáculo implica em comer sem oposição entre o produto-material e o produto-espetáculo.

Seguindo Debord e partindo do exemplo do filme, em vez de separar comida e espetáculo, buscando preservar a materialidade e o sabor da comida, trata-se de assumir a simbiose desses elementos como duas faces de um mesmo fenômeno, pois, ao comer sua comida, você certamente estará consumindo o espetáculo; e, ao assistir imagens de comida na sua TV, celular ou computador, você estará comendo a partir de estímulos conscientes ou inconscientes desencadeados pelas imagens consumidas.

Há outro lugar comum a partir dessa discussão. Uma vez consciente da simbiose entre comida e espetáculo, é frequente ouvir a ideia da capacidade de controle do sujeito consumidor em relação ao processo, como se fosse possível viver fora do espetáculo. Mais uma vez, Debord (DEBORD, 1997, p. 14) nos ajuda a entender que isso não é tão simples, alertando que “o espetáculo não é um conjunto de imagens, mas uma relação social entre pessoas, mediada por imagens”. Nesse sentido, o sujeito não é tão livre e imune como pode parecer, pois está imerso na sociedade do espetáculo. Como afirma Debord, “o espetáculo é ao mesmo tempo o resultado e o projeto do modo de produção existente”, ou seja, não é uma “decoração que lhes é acrescentada”.

Sendo mais didático, o autor (DEBORD, 1997, p. 14-15) afirma: “sob formas particulares – informação ou propaganda, publicidade ou consumo direto de divertimentos –, o espetáculo constitui o *modelo* atual da vida dominante da sociedade”. E conclui com algo fundamental: “é a afirmação onipresente da escolha *já feita* na produção, e o consumo que decorre dessa escolha”.

Nesse sentido, se voltarmos ao exemplo do filme *Um dia de fúria* (1993), em contraste com a ira violenta do personagem central, temos toda uma grande massa de consumidores vorazes e dóceis, comendo seus lanches sem qualquer dúvida sobre a simbiose entre a comida e o espetáculo no qual estão imersos, em meio a quantidades razoáveis de gordura entre os dedos. No fim das contas, todos estão imersos na sociedade do espetáculo (personagem irado, funcionários da lanchonete e os consumidores vorazmente dóceis) e muito distantes do inimigo real, localizado na esfera da produção e não do consumo. Por isso, enfrentados criticamente esses dois lugares comuns da questão (a ilusão da separação entre comida e espetáculo, e o ilusório superpoder do consumidor), a dúvida permanece.

No balcão, rodeado de imagens, o que nos resta? Sentar em nossas poltronas flutuantes e comer incessantemente, como os passageiros da nave de *Wall-E* (2008), ou sucumbir ao espetáculo como os consumidores famintos e amedrontados da lanchonete de *Um dia de fúria* (1993)?

2. O consumo de imagens alimentares sem imagens e sem comida

Como afirma Debord (1997, p. 19), “o espetáculo é o sonho mau da sociedade moderna aprisionada, que só expressa afinal o seu desejo de dormir. O espetácu-

lo é o guarda desse sono”. Paralelamente, Jean-Claude Carrière, em *A Linguagem Secreta do Cinema* (2006, p. 55), nos alerta: “A rede de imagens que nos cerca é tão densa, que é quase impossível não ceder a uma espécie de indolência mental, uma sonolência intelectual”. Ao pensar o cinema, ele destacou como a linguagem audiovisual atraiu para dentro de si todas as artes anteriores (CARRIÈRE, 2006). Ele não poderia imaginar que a arte gastronômica e as práticas alimentares invadiriam, no século XXI, as imagens em movimento tal qual os romances fizeram ao longo do século XX. Desse modo, resta-nos decifrar de que sonho e sono Debord e Carrière falam. Distintos, mas complementares, as atitudes de despertar evocadas pelos dois autores podem nos provocar a pensar sobre como enfrentar esse banquete de espetáculos alimentares, servido todos os dias em nossas telas. À primeira vista, pode parecer absurdo, mas é, cada vez mais, necessário encará-lo sem imagens e sem comida. O que significa isso?

Um dos caminhos para desarmar o espetáculo, o guarda do sono segundo Debord, é buscar um afastamento, não fugir (não é possível) e nem negar sua existência, mas tentar vê-lo com distanciamento crítico. Um dos caminhos para fazer isso é entender como o espetáculo funciona, tornando a nossa imersão na sociedade do espetáculo uma prática de estranhamento constante em relação à comida-espetáculo que consumimos, procurando compreender seus mecanismos ocultos de funcionamento.

O alerta de Carrière complementa Debord, pois ele faz um apelo para que o cinema seja pensado sem imagens, isto é, para que um filme – aqui podemos ampliar para qualquer obra audiovisual ou imagem –, possa ser visto com um distanciamento que procura compreender seus mecanismos de construção, sem ceder passivamente ao envolvimento narrativo e emocional que podem provocar no espectador, ou seja, como afirma o autor (CARRIÈRE, 2006, p. 47): “para estar capacitado a gostar de cinema inteiramente, você precisa estar apto a fazê-lo sem imagens, sem cinema”. E conclui com uma bonita metáfora alimentar: “assim como os moleiros de antigamente só ouviam as pás de seus moinhos quando elas paravam de rodar, nós também só podemos observar as imagens à nossa volta na medida em que temos forças para extingui-las”.

Nessa perspectiva, ao tratarmos da linguagem audiovisual e da alimentação, sempre estamos muito centrados na comida a ser servida, isto é, seduzidos pelo conteúdo (e sua promessa de sabor) e sonolentos em relação à forma. Em minhas

experiências com imagens e alimentação em sala de aula e nas que acompanho, percebo um ímpeto muito forte em levar muito longe essa separação entre forma e conteúdo, algo muito mais poderoso do que nas imagens de outras temáticas. Talvez, no universo alimentar, movido pelo sabor, fortes paixões e enraizadas escolhas culturais, ocorra algo ainda mais envolvente, e, por isso, mais arriscado do ponto de vista da sonolência intelectual alertada por Carrière.

Por isso, este ensaio não deseja ser um guia de como usar os filmes sobre comida em sala de aula e talvez seja, na verdade, um alerta para ser usado antes de qualquer receita milagrosa. Também não deseja ser mais uma lista dos 10 ou 100 mais, com dicas de filmes sobre o tema. Queremos propor mais um exercício de reflexão sobre o que estamos vendo e menos um desafio de zerar listas vorazmente. Nosso desejo é levantar da mesa do baquete imagético e espreitar o espetáculo à distância, sem comida e sem imagens, ressaltando a importância de duas questões capazes de balancear a relação intrínseca entre forma e conteúdo no consumo do espetáculo alimentar: 1) pensar a relação entre espectador e as várias formas de comida-espetáculo; 2) mapear as formas audiovisuais e os formatos de construção audiovisual da comida-espetáculo. Nesse sentido, este ensaio é um ponto de partida, ainda incompleto, de uma pesquisa em andamento, com alguns *insights* provisórios.

3. O espectador-comensal e as imagens alimentares

Anne Vanoye e Francis Goliot-Lété discutiram aspectos importantes das diferentes posturas de analista e espectador em *O Ensaio sobre a análise filmica* (1994). Sobre a postura de espectador, os autores delineiam, em linhas gerais, uma relação mais passiva, com uma adesão menos racional ao filme, percebendo-o sem um objetivo específico, deixando-se guiar por ele, o que resulta em um processo de identificação, típico de visionamentos em momentos de lazer. Sobre a postura do analista, destacam uma relação mais ativa, racional, com uma busca mais estruturada de sentidos, examinando o filme à procura de indícios, examinando tecnicamente o filme, formulando hipóteses em um processo de distanciamento, algo típico de visionamentos no campo da produção intelectual, ligados ao trabalho.

Sem pensar nessas duas possibilidades como formas rígidas ou classificatórias, é oportuno perceber como todos nós estamos oscilando, em maior ou menor grau, entre essas posturas, a depender do contexto no qual se dá a relação com

um produto audiovisual na vida cotidiana, tais como na escola, no celular à espera de um ônibus, no domingo assistindo a uma série e comendo pipocas, no cinema, navegando em algum *site*, entre tantas outras possibilidades.

Mais importante do que nos classificar em um dos polos, é notarmos como, no campo alimentar, a postura da identidade e do envolvimento emocional com o comer tem falado mais alto. Isso pode explicar o enorme sucesso de alguns formatos, como os *reality shows* gastronômicos, mas não apenas neles. Há também filmes sempre lembrados por sua forte carga emocional e melodramática, como, por exemplo, a animação *Ratatouille* (2007). No campo da comida, esse ímpeto é tão forte que até no gênero documental as convenções narrativas melodramáticas, discutidas por Ismail Xavier (2003), surgem com toda a força, como, por exemplo, na série *Chef's Table*, na qual o sujeito individual, o chef-herói, emerge das cinzas após grandes obstáculos. E, sempre ao final, temos um sucesso gastronômico redentor.

Menos lembradas, mas muito eficazes, são também as pequenas peças audiovisuais publicitárias, antes exclusivas da TV aberta (hoje em declínio), que surgem atualmente, cada vez mais, no universo da *Internet* e das redes sociais, de maneira nem sempre transparente para o consumidor. Surge daí uma área interessantíssima de pesquisa, ainda pouco explorada, que se desloca da identificação e da emoção para um terreno ainda mais delicado, o do impacto dessas imagens em nosso inconsciente, e o ressoar desse processo psíquico complexo em nossas práticas alimentares.

Assim, em busca de um exercício de distanciamento do consumo voraz de comida-espetáculo, analisaremos, a seguir, alguns formatos e convenções narrativas audiovisuais no campo da alimentação.

4. Formas narrativas da comida-espetáculo: publicidade e *reality show*

Uma das mais poderosas presenças da comida-espetáculo se dá na *publicidade*. Discutir e analisar essas produções sobre o universo da alimentação é uma prática da maior importância, pois os alunos da educação básica são bombardeados por essas imagens, em muitos casos destinadas a eles como público-alvo prioritário. É importante notar que a responsabilidade que Michael Moss (2015) atribui às grandes corporações do ramo alimentício pela epidemia de obesidade e pela má

alimentação contemporânea passa, em larga medida, por um consumo do espetáculo, estruturado de forma a omitir as consequências de largo alcance do impacto da alimentação industrial na saúde da população, questões tão bem estudadas e denunciadas de diferentes ângulos por Marion Nestle (2019), Michael Moss (2015) e Vandana Shiva (2016). Atualmente, além da televisão aberta, essas produções estão presentes nas redes sociais, em plataformas como o *YouTube* ou em *sites*, sempre prontas a serem consumidas nos mais diferentes momentos, do ócio distraído ao compartilhamento voluntário.

Tomaremos alguns vídeos do McDonald's como exemplo, embora haja um vasto universo de produções seguindo, em linhas gerais, um mesmo padrão narrativo e objetivos semelhantes. Com a hashtag *#FomeDeMc de pai pra filha*², o vídeo narra, com uma montagem ágil, com planos rápidos e sem diálogos, uma criança com ciúmes do pai após o nascimento da irmã. Ele percebe e vai até o quarto da filha. Ao ver a porta fechada, coloca uma folha com um coração por baixo da porta. A filha devolve o presente. Ela só abre a porta quando o pai dobra o papel com o coração de modo a formar o “M” da marca. Na última cena, com final feliz, eles comem juntos no McDonald's. Selando o restabelecimento da afetividade entre pai e filha, a marca funciona como canal de comunicação e lugar onde o afeto e o amor se dão. É surpreendente perceber que, nessa comida-espetáculo, o alimento propriamente dito, com suas características gastronômicas ou nutricionais, está ausente. Come-se, na imagem-espetáculo, uma promessa de afeto e amor em nome da marca, para parafrasear o excelente livro, *O nome da marca*, de Isleide Fontenelle (2002), no qual ela pesquisou a fundo os desdobramentos do fetiche da mercadoria na constituição dessa marca. Esse é um dos caminhos narrativos da publicidade da comida-espetáculo. Muito utilizado, ele pode ser descrito como uma *comida-espetáculo sem comida* na qual as características gastronômicas ou nutricionais dos produtos terminam elididas em uma comunicação que parece se direcionar mais para o inconsciente do que para uma escolha racional e voluntária por um produto com determinadas características.

No vídeo *O Novo Mc Lanche Feliz*³, há uma criança com seus pais escolhendo

2 Vídeo *#FomeDeMc de pai pra filha* (5 de agosto de 2019). Disponível em: <https://youtu.be/bcc6FJBaXiQ?list=RDCMUccDdl8jO0ELNGZESkLbCDNg>. Acesso em: 17 abr. 2020.

3 Vídeo *O Novo Mc Lanche Feliz* (8 de agosto de 2019). Disponível em: <https://youtu.be/IJeTE-q60gps>. Acesso em: 17 abr. 2020.

um animal de estimação em uma loja. Também com planos rápidos e sem diálogos, a criança fica com dó dos animais nas vitrines e aponta para um cachorro abandonado na rua. Eles terminam por adotar o cachorro. Uma narração diz: “As crianças mudaram. O Mc Lanche Feliz também. Agora com mais benefícios nutricionais e ainda mais gostoso, com vegetais, frutas e sem adição de açúcar”. Nesse caminho, há uma vinculação da marca com uma transformação de comportamento na sociedade. A comida-espetáculo aqui fala do alimento em si, ressaltando suas transformações nutricionais para se adequar a uma mudança na mentalidade social. A força narrativa não reside, entretanto, na argumentação racional, demonstrando de forma transparente se a marca mudou ou não suas escolhas, mas, sobretudo, na linguagem do afeto. É a criança que mostra aos seus pais que quer adotar, e não comprar. Diretamente direcionada aos adultos, o vídeo, muito bem produzido, parece dizer que, quando seu filho lhe pedir para comer em nossa marca, não diga a ele que somos parte do velho mundo de comidas não saudáveis, pois somos o novo, mudamos. As crianças estão ligadas ao novo e irão lhe ensinar isso. A conclusão é que velha não é a marca, mas a opinião dos pais sobre ela.

Esse caminho é cada vez mais frequente, pois as marcas de alimentos têm sido obrigadas pelas questões de mercado a se adequarem às reações críticas cada vez mais expressivas em relação ao mundo industrial alimentício erigido ao longo da segunda metade do século XX, com sua perigosa tríade: açúcar, gordura e sal (MOSS, 2015). Inspirados no conceito de *green washing*, podemos chamar esse caminho de *comida-espetáculo reprogramável*, pois parte da tentativa de retomar os trilhos da história e readequar os sentidos sobre a marca por meio das imagens, sem, entretanto, alterar substancialmente a face comestível de sua comida-espetáculo.

Os vídeos mais recentes⁴, de abril de 2020, por ocasião da quarentena instituída em todo país em meio à pandemia de coronavírus, possuem um texto de rolagem na cor branca, repetindo várias vezes uma mesma palavra relacionada à rotina da quarentena (Água de 1,5 L, lavar louça ou Temporada 1, Ep 1). No final, em amarelo, sempre surge o nome de um dos sanduíches do McDonald’s, em seguida a foto e uma pergunta convidativa: “Saiu para o mercado? Volta para casa

4 Vídeo *McDrive* (12 de abril de 2020). Disponível em: <https://youtu.be/gsKLhMxn4Ws>. Acesso em: 17 abr. 2020. Vídeo *McDelivery (maratonando)*. Disponível em: <https://youtu.be/TyEuj1ke-p6U>. Acesso em: 17 abr. 2020. Vídeo *McDelivery (lavar-louça)*. Disponível em: <https://youtu.be/dc5XqpNRc4U>. Acesso em: 17 abr. 2020.

com Méqui”, “Querentena na cozinha? Pede Méqui em casa” ou “Maratonando na quarentena? Pede Méqui em casa”. Esse caminho é o da atualidade, pois a comida-espetáculo precisa ser atual, estar sintonizada e inserida em cada novo contexto, seja ele a moda dos *reality shows* de Gastronomia, o sucesso de um *youtuber* ou uma pandemia mundial.

Todas essas imagens em movimento relacionam práticas não alimentares aos alimentos da marca, mobilizando afetos, sentimentos, comportamentos e atitudes. Nos vídeos da quarentena, as sensações de tédio e enclausuramento promovidas pelo isolamento social mudam radicalmente a estética dos vídeos da marca. A produção cuidadosa dos cenários e dos planos, nítida nas demais campanhas, dá lugar a um vídeo muito simples, com uma barra de rolagem com fontes comuns, em fundo de cor vermelha, sem qualquer cenário rebuscado. A única fotografia mais bem produzida é a dos produtos, sempre com cores vibrantes, prontos a quebrar o ar repetitivo da quarentena. Esse caminho pode ser descrito como *comida-espetáculo do momento*, cujo principal objetivo é estar sintonizado com o clima do presente, seja ele qual for.

No âmbito escolar, analisar e realizar trabalhos de pesquisa mapeando essas estratégias publicitárias, procurando construir com os alunos uma postura de analista sobre esses produtos audiovisuais alimentares, é uma atividade da maior importância. Para que isso ocorra, o professor é peça central ao pautar a análise de forma que a escola seja um lugar de reflexão crítica sobre essa dimensão publicitária da comida-espetáculo, ampliando a consciência dos alunos sobre os recursos audiovisuais a que estão submetidos, com o objetivo de fazê-los consumir e comer determinado alimento.

Uma outra presença decisiva da comida-espetáculo se dá nos *reality shows de Gastronomia*. Desde o pioneiro *Top Chef* (criado em 2006), até os dias de hoje, esses programas ganharam versões nacionais em inúmeros formatos, gerando um fenômeno com sensíveis impactos sobre o campo da Gastronomia como área do conhecimento e campo de trabalho.

A primeira observação se deve à origem do fenômeno social, isto é, ao poder que um produto audiovisual novo possui de transformar toda uma cadeia produtiva e a relação das pessoas com um campo de trabalho e saber (Gastronomia). Assim, a inovação surge no campo audiovisual e, com o passar dos anos, vai impactando todo o universo da alimentação e da Gastronomia, transformando *chefs* do cenário

brasileiro – como Claude Troisgros, Felipe Bronze, Helena Rizzo, Paola Carossella, Érick Jacquin e Henrique Fogaça, antes pouco conhecidos do grande público – em celebridades midiáticas idolatradas por um universo de pessoas muito maior que o restrito público que possui condições financeiras para comer nos seus estabelecimentos. O sucesso desse fenômeno pode parecer estranho à primeira vista, mas, se visto na dimensão discutida aqui, a partir de Debord, torna-se mais compreensível. Sem separar a face material (comestível) da face espetacular (audiovisual) da comida-espetáculo, mas as compreendendo de forma articulada, é perfeitamente coerente que uma grande parcela dos comensais da comida-espetáculo se satisfaçam em provar apenas a sua face espetacular, sustentando o fetiche da mercadoria na forma de imagens, sendo a face comestível restrita apenas a um público capaz de experimentar o espetáculo em sua totalidade. De qualquer forma, do ponto de vista do espetáculo, não há qualquer problema em um consumo apenas de sua face audiovisual, pois o produto é um todo formado por suas duas faces.

Esses programas se iniciaram com um público mais restrito em canais pagos, como o GNT, mas ganharam uma audiência de massas com o lançamento do *Master Chef Brasil* pela TV Bandeirantes, em 2014. O tom de competição, o lugar de autoridade construído pelos jurados e a publicização de técnicas gastronômicas em rede nacional geraram um fenômeno – em grande medida trágico – marcado pela idolatria de alguns *chefs* erigidos à condição de estrelas, pela naturalização do assédio no ambiente da cozinha (ver os inúmeros casos de discussões entre jurados e participantes ou as frequentes expressões de submissão, “sim, *chef!*”, “claro, *chef!*”) e também pela glamourização de um ofício marcado por duras condições de trabalho e baixa remuneração para a grande maioria dos trabalhadores. Somado a esses fatores, as instituições que ofertam formação técnica ou superior em Gastronomia passaram a assistir, pelo menos desde 2014, a um aumento expressivo da procura por cursos na área, com recorrentes relatos dos alunos sobre a influência dos *reality shows* na sua escolha pela formação. A princípio, essa procura pode ser vista como positiva, pois atrai um número maior de pessoas para a área. Entretanto, por ser calcada no espetáculo, os relatos de frustrações em relação às expectativas iniciais são frequentes, pois o cotidiano de trabalho na cozinha profissional pouco tem a ver com o *glamour* ofertado pelo espetáculo, como discutiu Giuliane Pimentel (2019) no artigo “Alta Gastronomia, o nome de um trabalho” (PIMENTEL, 2019).

Se, no âmbito do consumo, a simbiose entre a face audiovisual e a face material

se retroalimentam positivamente, traduzindo-se em sucesso e lucro; no âmbito das condições de trabalho, a distância entre a promessa do espetáculo e a vida concreta no mundo do trabalho se alarga de forma trágica para os trabalhadores do setor. Desse ponto de vista, interromper a exaltação e a euforia em relação ao formato dos *reality shows*, abrindo espaço para uma problematização de seus efeitos sobre todos os atores da cadeia produtiva, é uma tarefa urgente e pouco lembrada, pois termina silenciada pela voracidade do consumo da comida-espetáculo.

5. Filmes, séries e a alimentação

No universo dos filmes e séries, há uma diversidade de caminhos, tanto na ficção quanto no documentário. Uma importante demonstração de força nesse campo são os festivais de cinema e mostras dedicados exclusivamente ao universo da alimentação, como o *The Food Film Festival*⁵ e o *Slow Filme*⁶. O *Slow Filme* possui uma longa história, com 10 edições, constituindo um rico repertório de filmes e contribuindo decisivamente para a consolidação desse campo de reflexão no Brasil. Em dezembro de 2019, uma mostra do Cinema da USP (Cinusp), chamada *Histórias de Cozinha*⁷, também reuniu filmes sobre alimentação, demonstrando o aumento do interesse pela temática.

Em relação aos *filmes de ficção*, é importante salientar que a temática da alimentação sempre esteve presente nos filmes ao longo da história do cinema. Desde *A comida de bebê* (1895), dos irmãos Lumière, ou *Bruxaria Culinária* (1904), de Georges Méliès, passando pelos filmes de Charles Chaplin, o cozinhar e o comer são presenças constantes na história do cinema. Em Chaplin, dois momentos se destacam. No filme *O Garoto* (1921), a pobreza é contornada pela astúcia de Carlitos e do garoto, tendo a cozinha como um dos lugares onde o afeto do garoto por Carlitos se manifesta, como na bonita cena na qual o garoto faz panquecas para Carlitos. Em *Tempos Modernos* (1936), a máquina de alimentar os trabalhadores tem seu objetivo frustrado de roubar o último espaço de liberdade no controle do ritmo de vida (a hora do almoço). Quando testada em Carlitos, o fracasso da máquina fica

5 Site do festival: <https://www.thefoodfilmfestival.com>. Acesso em: 22 abr. 2020.

6 Site do festival: <http://objetosim.com.br/slow-filme/>. Acesso em: 22 abr. 2020.

7 Site da mostra: <http://usp.br/cinusp/>. (Cf. Mostras, Histórias de Cozinha). Acesso em: 22 abr. 2020.

ampliado pela bela atuação de Chaplin, ao nos fazer rir do absurdo da violência em meio aos pratos de sopa, guardanapos automáticos e parafusos.

Em cada período da história do cinema, as práticas alimentares podem ser identificadas ora como parte do contexto narrativo, ora como tema central dos filmes. Em ambos os casos, um mapeamento mais detalhado poderia revelar questões importantes sobre a centralidade das práticas alimentares nas reflexões feitas pelo cinema.

No cinema brasileiro, as práticas alimentares estiveram presentes de forma não central ao longo de toda a sua história. Mas, a partir dos anos 1950 e 1960, sobretudo com o olhar social e político de Nelson Pereira dos Santos, do CPC da UNE e do Cinema Novo, surgem questões sobre a fome e a seca, por exemplo, em filmes como *Seara Vermelha* (1963) e *Vidas Secas* (1963), duas adaptações de obras literárias de Jorge Amado e Graciliano Ramos. Além, disso a alimentação surge também nas favelas, como em *Cinco Vezes Favela* (1962) ou nos espaços de práticas alimentares populares, como as feiras. Já analisamos em maior detalhe, em outro artigo (FARIA E SILVA, 2019), dois filmes desse período – *Sol sobre a lama* e *A grande feira* – ambos sobre a Feira de Água de Meninos em Salvador, mas podemos citar também outros curtas⁸, tais como *Casa de Farinha* (1970), *Feira da Banana* (1972), *Cheiro/gosto: o provador de café* (1976), todos produzidos por Thomaz Farkas em meio a um conjunto de produções sobre as culturas populares. Nesse contexto, merece destaque também a produção de Leon Hirszman sobre os cantos de trabalho, com os curtas *Cana de Açúcar* e *Mutirão*, ambos de 1975, e *Cacau* (1976). Todo esse contexto, visto sob o prisma da Cultura e História da Alimentação, merece um trabalho à parte, mais aprofundado.

No cenário europeu, temos *Festa de Babette* (1987) como um marco de um filme que conduz a comida a um lugar central. Há também o filme *Vatel, um banquete para o rei* (2000), sobre o *chef* que é uma das referências da cozinha francesa. Contudo, no início do século XXI, algo parece ter mudado, com uma ampliação da produção de filmes ficcionais cujo o tema central se relaciona à Gastronomia, possivelmente como um efeito do sucesso dos *reality shows*, com a proliferação de séries e filmes sobre alimentação e bebidas em cinematografias de todo o mundo.

No contexto asiático, podemos destacar filme *Sabor da Vida* (2015), construído

8 Os curtas estão disponíveis no site a seguir: <https://www.thomazfarkas.com/filmes/>. Acesso em: 22 abr. 2020.

a partir dos dilemas de um padeiro que cozinha dorayakis. Ou a série japonesa *Midnight Diner – Tokyo Stories* (2009), disponível na *Netflix*. Apesar de a alimentação ser presença frequente em muitos filmes japoneses clássicos, como os de Yasujiro Ozu e Akira Kurosawa, nessa série o cozinheiro de um pequeno restaurante de Tóquio é o personagem central da narrativa, constituindo-se em um exemplo de construção de um ponto de vista narrativo do lado de lá do balcão. Ele abre a partir da meia-noite, cozinha o que está disponível a partir de um diálogo e um envolvimento com os clientes, com uma grande interação entre os dois lados do balcão. No cenário nacional, o filme *Estômago* (2007) pode ser apontado como um exemplo de filme ficcional mais recente no qual o cozinhar e o comer ganham lugar central na trama.

Também no campo da ficção, um universo que tem se voltado para as práticas alimentares de forma muito provocativa e instigante é a animação, com filmes como *A viagem de Chihiro* (2001), *Wall-E* (2008) e *Okja* (2017), dotados de grandes potencialidades para fomentar inúmeras discussões em sala de aula, o que merece um estudo específico.

Em relação aos *documentários*, sejam filmes ou séries, há uma grande diversidade e uma quantidade ainda maior de produções em relação aos filmes ficcionais. Para dar conta de uma análise dos diferentes formatos documentais presentes na temática da alimentação, iremos nos amparar nos modos propostos por Bill Nichols (2005) em *Introdução ao Documentário*. O autor criou uma tipologia para os documentários, reunindo algumas convenções que se consolidaram ao longo da história do cinema documental, distribuídas em documentário poético, expositivo, observativo, participativo, reflexivo e performático. Não excludentes e podendo conviver simultaneamente no mesmo filme, segundo o autor (NICHOLS, 2005, p. 135-136), os modos “estabelecem as convenções que um determinado filme pode adotar e propiciam as expectativas específicas que os espectadores esperam ver satisfeitas”, mas “não representam uma cadeia evolutiva”.

A grande maioria dos filmes e séries documentais sobre alimentação e Gastronomia oscilam entre o modo expositivo, poético, observativo e participativo. Esses modos podem coexistir em algumas produções, indicando uma maior prevalência de um modo e a existência de outro em alguns momentos pontuais. Em um universo de documentários em constante transformação e expansão, é curioso perceber como as produções sobre as práticas alimentares são conservadoras quando se trata da construção da linguagem audiovisual.

No modo expositivo, há tipicamente um narrador tipo voz de deus orientando um discurso que conduz o espectador em sua interpretação sobre as imagens. Quando há entrevistas e depoimentos, eles funcionam para corroborar a narração de forma didática. É o formato mais comum do noticiário de TV (como o Globo Repórter), dos vídeos informativos e também de muitas séries e filmes, como a série *História da Alimentação no Brasil* (2017) ou o filme *Food, Inc* (2008).

No modo observativo, o filme busca uma suposta invisibilidade da câmera, com a ilusão de ser uma “mosca na parede”. Os entrevistados respondem à câmera, mas as questões postas pelo cineasta são omitidas do produto final, dando a ideia de um filme costurado por um conjunto de monólogos ou situações aparentemente testemunhadas espontaneamente pela câmera. São exemplos desse modo os filmes *Carne, Osso* (2011) e *Comer o quê?* (2016), entre outros.

Na série *Chef's Table*, disponível na Netflix (já com 6 temporadas), a construção dos episódios é estruturada na trajetória de um chef, com uma frequente narrativa de superação individual, acompanhada de forte carga melodramática. Nos episódios, há um documentário observativo, com uma pontual presença do modo poético. O chef tematizado no episódio surge em um depoimento, intercalado com falas de outros entrevistados. Em geral, vozes de autoridade, outros chefs ou críticos de gastronomia. O toque poético ocorre durante o preparo dos alimentos e a apresentação dos pratos. Há uma forte valorização visual do processo de produção e da beleza dos pratos, enfatizando, nesses momentos, como afirma Nichols (2005), “o animo, o tom e o afeto” (p. 138), tal como o filme *Chuva* (1929) de Joris Ivens, um clássico poético, ao destacar a chuva e sua beleza. O ótimo episódio sobre a monja Jeong Kwan, especialista em cozinha vegetariana, explora longos silêncios da personagem no templo e na cozinha, além de imagens belíssimas da produção de *kimchi*. No episódio sobre Alex Atala surgem planos de Atala pescando e cozinhando na Amazônia. No episódio do chef Francis Mallmann, o toque poético é dado pelos planos construídos a partir da carga poética do fogo, em sintonia com a importância desse elemento em sua cozinha, contrastando com a beleza da paisagem fria da Patagônia.

Como já analisado, a construção dos episódios tem forte carga melodramática, seguindo o padrão de superação das dificuldades e final redentor. O resultado dessa construção narrativa para o universo da Gastronomia é o reforço da figura dos grandes *chefs*. Em sintonia com o fenômeno da comida-espetáculo e buscando uma representatividade de várias cozinhas de todo o mundo, a série reforça a individualização e o heroísmo ao destacar determinados representantes de cada

uma das cozinhas mundiais. No Brasil, Alex Atala. Na Patagônia, Mallmann. Na Turquia, Musa Dağdeviren. Sem contar o menor número de mulheres em relação aos homens no “panteão” construído pela série. Nesse cenário, a monja budista Jeong Kwan, da Coreia do Sul, desponta como uma exceção provocativa, sem ser dona de restaurante e com toda a sua recusa pelo *status* de *chef*, além de sua humildade e densa visão sobre as práticas alimentares em íntima relação com todos os aspectos da vida.

Dos mesmos produtores de *Chef's Table* e com formato narrativo geral semelhante, as séries *Street Food – Ásia* (2019) e *Street Food – América Latina* (2020) apresentam importantes diferenças, tais como a maior presença de mulheres, um olhar não eurocêntrico na maior parte dos episódios, e a valorização de mercados, feiras e estabelecimentos populares mais acessíveis e constitutivos de culturas alimentares locais intimamente relacionadas às histórias de lutas coletivas e resistências locais, como, por exemplo, os excelentes episódios de *La Paz* e *Salvador*.

Há também um grande número de documentários participativos marcados pela presença de um narrador que participa das ações e se coloca e se expõe no universo filmado. Nesse caso, estão incluídas muitas séries e filmes, tais como *Cooked* (2016), de Michael Pollan, a série *Sal, Gordura, Ácido, Calor* (2018), de Samin Nosrat, os programas de TV de Olivier Anquier no GNT, e o filme *Faça Homus, não faça Guerra* (2012). Essas produções têm o mérito de, de um lado, não construírem um argumento unívoco (algo típico do modo expositivo) em um universo muito marcado por técnicas, receitas e normas de higiene. De outro lado, quando os filmes expõem escolhas políticas e alimentares, tal como faz Michael Pollan, ganham uma densidade sem soberba, pois assumem seu lugar em meio a uma discussão complexa, carregada de tensões culturais e históricas, tal como a polêmica sobre a produção de queijo de leite cru no episódio *Terra*, de *Cooked* (2016).

Nas produções audiovisuais em geral, mas sobretudo no documentário, há uma enorme hegemonia da “boa gastronomia” como abordagem predominante. Isto é, uma busca incessante por um comer e cozinhar como uma experiência positiva, de prazer, gerando interesse (em quem nunca experimentou) ou identificação (em quem já viveu). Entretanto, o universo das práticas alimentares, embora inclua também essa abordagem, é muito mais amplo e se relaciona com outras questões, tais como a fome, a insegurança alimentar ou questão da destinação e do tratamento dos resíduos. Esse outro lado, sempre menos lembrado ou mesmo esquecido pela

comida-espetáculo, pode ser mapeado por algumas produções que ousaram filmar, como afirma Foucault (2000), “naquilo que é tido como não possuindo história”.

Em um outro artigo, já fizemos um balanço mais detalhado das imagens sobre o lixo no cinema brasileiro desde o filme *Cinco vezes favela* (1962) até o início do século XXI. No Brasil, o documentário *Estamira* (2004) nos conduziu ao lixão de Gramacho sob o olhar provocativo da personagem central. Há também uma série no *Netflix* que figura com uma exceção em relação aos demais conteúdos audiovisuais sobre alimentação disponíveis na plataforma. O *Relatório Gourmet Extremo* (2017) é uma série japonesa que se propõe a filmar práticas alimentares em situações extremas. Em um formato audiovisual um tanto constrangedor, o apresentador veste um terno e, do estúdio, tece comentários sobre o vídeo exibido, como se fosse um espectador, demonstrando suas reações de repulsa e espanto em relação ao que assiste. Fica evidente seu lugar de fala, a partir do olhar de um país rico e desenvolvido. O documentário exibido é observativo, pois há o esforço do cinegrafista em se manter oculto, o que nem sempre é possível nas situações extremas vivenciadas. A figura do apresentador-comentarista permanece na tela, fazendo juízos pejorativos, com gestos e falas. No episódio 1, eles abordam a difícil situação alimentar da Libéria após a Guerra Civil, acompanhando em maior detalhe o dia a dia de uma ex-combatente que vive no cemitério e se prostitui para conseguir dinheiro para comer.

Apesar de possibilitar a discussão das práticas alimentares e da fome em situações sociais catastróficas, o formato narrativo do documentário culmina em um espetáculo incapaz de ultrapassar um ponto de vista elitista, sem conseguir discutir a fundo a situação social, política e econômica do país africano. De qualquer maneira, a série japonesa e o filme *Estamira* são exemplos de um ponto de vista narrativo menos lembrado no caso das produções audiovisuais sobre alimentação, com grandes possibilidades para a abordagem de muitas questões urgentes sobre as práticas alimentares. Nesse sentido, esses são dois exemplos possíveis. Mapear essas produções, muitas vezes dispersas, é uma tarefa importante e contínua a que temos nos dedicado.

Por fim, o último modo proposto por Nichols, o modo reflexivo, torna-se muito instigante se conduzido ao universo da alimentação. Segundo Nichols (2005, p. 162-163), ele pode ser entendido como um filme no qual “os processos de negociação entre cineasta e espectador que se tornam o foco de atenção”, ou seja, “em lugar de ver o mundo por intermédio dos documentários, os documentários reflexivos

pedem-nos para ver o documentário pelo que ele é: um construto ou representação”. Nesse sentido, um documentário reflexivo sobre alimentação seria um filme que reflete sobre si mesmo e seu lugar no campo alimentar. Um filme que seguisse os passos de *Santiago* (2007) de João Moreira Salles, questionando, por exemplo, a comida-espetáculo, mas se colocando como parte integrante da questão discutida, expondo seus limites e dúvidas. Apesar das exceções debatidas, o universo dos documentários sobre as práticas alimentares parece estar, em sua maior parte, surfando no consumo voraz de comida-espetáculo, calcada em formas narrativas convencionais de fácil digestão pelo público.

6. A escola como um lugar de reflexão sobre a comida-espetáculo

A escola, vista como espaço multidisciplinar de produção de conhecimento, pode se tornar um lugar privilegiado para a reflexão sobre a comida-espetáculo, desde que os filmes sobre alimentação não figurem nas aulas apenas como ilustração temática e sensibilização. Essas abordagens podem inibir o trabalho de reflexão sobre a construção audiovisual em questão e suas implicações políticas e sociais.

Assumindo um lugar de reflexão amplo e multidisciplinar sobre as práticas alimentares em suas inúmeras dimensões (sociais, culturais, econômicas, políticas, psicológicas, nutricionais, ambientais, entre outras), o filme sobre a alimentação pode ser um elemento decisivo para a discussão sobre a cultura e a história da alimentação, desde que se torne uma *fonte de pesquisa* a ser analisada, questionada e debatida. Esse ato de reflexão sobre o que assistimos pode transformar de forma decisiva a relação entre o produto audiovisual consumido e o espectador. Os professores e o espaço escolar são fundamentais para a construção dessa relação.

OFICINA TEMÁTICA

A proposta consiste em realizar uma pesquisa sobre um dos formatos audiovisuais apresentados no texto (publicidade, *reality show*, filmes de ficção, séries ou documentário). Nessa pesquisa, os alunos deverão se preocupar em desvendar tanto a forma audiovisual quanto o conteúdo audiovisual sobre alimentação, observando como ele foi construído (cenário, trilha sonora, montagem, fotografia etc.) e de que maneira essa produção audiovisual pode impactar as práticas

alimentares. A pesquisa pode ser em grupo e ser apresentada em diferentes formatos (seminários, trabalho escrito, exposição etc.) ou em formato audiovisual (vídeos e *podcasts*).

É importante dialogar com os alunos durante a escolha dos materiais audiovisuais a serem pesquisados, definindo de forma precisa os objetivos da pesquisa e os critérios de avaliação dos trabalhos finais. Sempre que possível, é interessante conciliar o assistir e o produzir na linguagem audiovisual ao realizar uma pesquisa sobre um material dessa área que resultará em um produto também audiovisual, considerando as diversas possibilidades desse tipo de produção.

7. Bibliografia

- CARRIÈRE, J. C. **A linguagem secreta do cinema**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2006.
- DEBORD, G. **A sociedade do espetáculo**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.
- FARIA E SILVA, T. de. A Feira de Água de Meninos nos filmes *A Grande Feira* (1961) e *Sol sobre a Lama* (1964). **Revista Eixo**, Brasília-DF, v. 8, n. 1, jan.-jun. 2019.
- _____. Imagens do lixo no cinema brasileiro. **Revista Projeto História**, n. 43, dez. 2011.
- FONTENELLE, I. A. **O nome da marca: McDonald's, fetichismo e cultura descartável**. São Paulo: Boitempo, 2002.
- FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. São Paulo: Paz & Terra, 2000.
- GOLIOT-LÉTÉ, A.; VANOYE, F. **Ensaio sobre a análise filmica**. Campinas: Papyrus, 1994.
- MOSS, M. **Sal, açúcar, gordura: como a indústria alimentícia nos fisgou**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2015.
- NESTLE, M. **Uma verdade indigesta: como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos**. São Paulo: Editora Elefante, 2019.
- NICHOLS, B. **Introdução ao documentário**. Campinas: Papyrus, 2005.
- PIMENTEL, G. Alta Gastronomia, o nome de um trabalho. **Revista Eixo**, Brasília-DF, v. 8, n. 1, jan.-jun. 2019.
- SHIVA, V. **Who really feeds the world? The failures of agrobusiness and the promise of agroecology**. California: North Atlantic Books, 2016.
- XAVIER, I. **O olhar e a cena – Melodrama, Hollywood, Cinema Novo**, Nelson Rodrigues. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

8. Filmes citados

Um dia de fúria (1993). Direção: Joel Schumacher. EUA.

Wall-E (2008). Direção: Andrew Stanton. EUA.

Ratatouille (2007). Direção: Brad Bird. EUA.

Chef's Table (2015) – 5 temporadas. Diretores: Clay Jeter, Brian McGinn, Andrew Fried, Abigail Fuller. EUA.

Top Chef (2006). Magical Elves Productions. EUA.

Masterchef Brasil (2014). Rede Bandeirantes. Apresentadores: Ana Paula Padrão. Jurados: Henrique Fogaça, Érick Jacquin e Paola Carosella. Brasil.

A comida de bebê (1895). Direção: Irmãos Lumière. França.

Bruxaria Culinária (1904). Direção: Georges Méliès. França

O Garoto (1921). Direção: Charlie Chaplin. EUA.

Tempos Modernos (1936). Direção: Charlie Chaplin. EUA.

Seara Vermelha (1963). Direção: Alberto d'Aversa. Brasil.

Vidas Secas (1963). Direção: Nelson Pereira dos Santos. Brasil.

Cinco vezes favela (1962). Produção: Centro Popular de Cultura da UNE. Brasil.

A Grande Feira (1961). Direção: Roberto Pires. Brasil.

Sol sobre a Lama (1963). Direção: Alex Viany. Brasil.

Casa de Farinha (1970). Roteiro e direção: Geraldo Sarno. Produção: Thomaz Farkas. Brasil.

Feira da Banana (1972). Direção e roteiro: Guido Araújo. Produção: Thomaz Farkas. Brasil.

Cheiro/gosto: o provador de café (1976). Direção, produção, pesquisa e texto: Sergio Muniz. Fotografia: Thomaz Farkas. Brasil.

Cantos de Trabalho - Cana-de-açúcar (1975). Direção: Leon Hirszman. Brasil.

Cantos de Trabalho - Mutirão (1975). Direção: Leon Hirszman. Brasil.

Cantos de Trabalho - Cacau (1976). Direção: Leon Hirszman. Brasil.

Festa de Babette (1987). Direção: Gabriel Axel. Dinamarca.

Vatel, um banquete para o rei (2000). Direção: Roland Joffé. Reino Unido, França, Bélgica.

Sabor da vida (2015). Direção: Naomi Kawase. Japão.

Midnight Diner – Tokyo Stories (2009). Direção: Joji Matsuoka, Nobuhiro Yamashita. Distribuição: Netflix (2016). Japão.

Estômago (2007). Direção: Marcos Jorge. Brasil.

A viagem de Chihiro (2001). Direção: Hayao Miyazaki. Produção: Estúdio Ghibli. Japão.

Okja (2017). Direção: Bong Joon-ho. Coréia do Sul/EUA.

Food, Inc (2008). Diretor: Robert Kenner. EUA.

História da Alimentação no Brasil (2017). Direção: Eugenio Puppo. Brasil.

Carne, Osso (2011). Direção: Caio Cavechini. Produção: Repórter Brasil. Brasil.

Comer o quê? (2016). Direção: Leonardo Brant. Brasil.

Chuva (1929). Direção: Joris Ivens. Holanda.

Street Food – Ásia (2019). Produtor: David Gelb. Netflix. EUA.

Street Food – América Latina (2020). Produtor: David Gelb, Brian McGinn. Netflix. EUA.

Cooked (2016). Direção: Peter Bull, Alex Gibney, Ryan Miller, Caroline Suh. Netflix. EUA.

Sal, gordura, ácido calor (2018). Diretora: Caroline Suh. Netflix. EUA.

Faça homus, não faça Guerra (2012). Direção: Trevor Graham. Austrália.

Estamira (2004). Direção: Marcos Prado. Brasil.

Relatório Gourmet Extremo (2017). Apresentação: Kazutoyo Koyabu. Distribuição: Netflix. Japão.

Santiago (2007). Direção: João Moreira Salles. Brasil.

CAPÍTULO 13

Dimensões do Trabalho em uma Cozinha de Alta Gastronomia¹

Giuliane da Silva Pimentel²



1 Este capítulo é uma atualização e um desdobramento das pesquisas apresentadas na dissertação "A Mobilização Subjetiva no Trabalho em um Restaurante Certificado de Alta Gastronomia Localizado na Cidade de São Paulo: Análise Psicodinâmica do Trabalho" (PIMENTEL, 2018) e no artigo "Alta Gastronomia, o nome de um trabalho" (PIMENTEL, 2019).

2 Docente de Gastronomia do Instituto Federal de Brasília, *Campus Riacho Fundo*. *E-mail*: giuliane.pimentel@ifb.edu.br

1. A expansão do campo da Gastronomia no Brasil

A Gastronomia, enquanto campo de conhecimento e de atuação, passou por um processo de expansão nos últimos 20 anos no Brasil. Esse crescimento pode ser constatado em três âmbitos: no aumento da profissionalização na área; no crescimento do número de estabelecimentos de alimentação fora do lar, composto por restaurantes e outros serviços de alimentação; e no aumento da presença midiática da Gastronomia, seja nos meios de comunicação, como revistas, jornais, *sites*, seja nos meios de entretenimento, como programas de televisão, séries, documentários etc.

No que diz respeito ao aumento da profissionalização em Gastronomia, ela pode ser constatada por meio do aumento da oferta de cursos técnicos e superiores na área. De acordo com Rubim e Rejowski (2013), em 2010 o *site* do Ministério da Educação (MEC) indicava a existência de 103 cursos de graduação em Gastronomia ativos no Brasil. Em consulta feita ao mesmo *site* em 2017, foi constatada a existência de 381 cursos ativos. Esses dados apontam para o crescimento da formação em Gastronomia no Brasil, visto que, num intervalo de sete anos, a oferta de cursos triplicou.

Acerca do crescimento do setor, as mudanças no mundo do trabalho ocasionaram, nas últimas décadas, a redução da classe operária industrial, bem como o aumento do trabalho no setor de serviços (ANTUNES, 2015). Um dos ramos do setor de serviços que sofreu bastante impacto foi o de alimentação fora do lar. Esse impacto está relacionado a mudanças sociais, como a expansão das aglomerações urbanas e a entrada da mulher no mercado de trabalho. Essa última mudança pode ser compreendida do seguinte modo: à medida que a mulher entra no mercado de trabalho, ela passa a ter menos tempo para a realização do trabalho doméstico, como o trabalho de cozinhar. Sem tempo para cozinhar em casa, ela recorre a produtos prontos oriundos da indústria alimentícia ou ao serviço de alimentação fora do lar.

Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) indicam que em 2017 o brasileiro gastou, aproximadamente, 25% de sua renda mensal com alimentação fora do lar. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) estimou, no mesmo ano, que o setor representa 2,7% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro. A Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) aponta que esses dados, quando comparados aos obtidos em anos anteriores, sugerem que o setor tem crescido a uma média anual de 14,2%.

Sobre o aumento da presença midiática da Gastronomia, de acordo com Jacob (2013), nos últimos 10 anos ocorreu uma exacerbação da Gastronomia como temática dos grandes meios de comunicação e de entretenimento, como jornais, revistas, programas de televisão, *sites*. Segundo a autora, com o aumento da abordagem dessa temática, a mídia, enquanto modeladora de preferências, tem contribuído para o aumento do interesse do público pela Gastronomia, criando assim novas demandas de serviços para o setor, com base nos novos gostos e paladares forjados.

Em meio a esse cenário de fomento da Gastronomia, há um tipo de estabelecimento de alimentação fora do lar que tem ganhado maior destaque no Brasil, tanto do ponto de vista da profissionalização quanto do ponto de vista do crescimento do setor e da midiaticização da Gastronomia: são os restaurantes de alta gastronomia. Segundo Collaço (2008), os principais tipos de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar no Brasil podem ser classificados como: restaurante *self-service*, restaurante tradicional, bistrô e restaurante de alta gastronomia. O último se difere dos demais por oferecer um tipo de serviço requintado e pratos inovadores preparados por *chefs* de cozinha reconhecidos e condecorados pela crítica especializada.

No que diz respeito à profissionalização, os restaurantes de alta gastronomia ganham destaque porque os currículos dos cursos de Gastronomia costumam privilegiar a formação profissional para esse tipo de estabelecimento, dando mais destaque para as matérias de técnicas, que são mais comumente utilizadas nesse tipo de estabelecimento, como as técnicas clássicas de cozinha, as técnicas de cozinhas internacionais, as técnicas avançadas de cozinha etc. Sobre o crescimento do setor, os restaurantes de alta gastronomia também estão ganhando destaque. Segundo Collaço (2008), o número de restaurantes de alta gastronomia está crescendo desde a última década no Brasil. Esse crescimento pode ser explicado tanto pela valorização da cozinha brasileira nos cenários nacional e internacional como pela valorização da Gastronomia do país. Já em relação à midiaticização da Gastronomia, os restaurantes de alta gastronomia estão ganhando bastante destaque, pois representam o modelo baseado nos preceitos da alta gastronomia que são amplamente divulgados pela mídia (JACOB, 2013).

Outro aspecto que mostra que a alta gastronomia tem ganhado mais destaque no contexto brasileiro nos últimos anos é o fomento da crítica especializada no país. Uma das evidências que indicam esse fomento foi a entrada, no ano de 2014, do Guia *Michelin* no país. O Guia *Michelin* é um dos guias de Gastronomia mais

importantes da atualidade. No Brasil, ele certifica, desde sua primeira publicação, em 2014, os restaurantes de alta gastronomia localizados nas cidades do Rio de Janeiro e de São Paulo.

Em estudo sobre a importância do papel representado pelas atividades relacionadas à Gastronomia na economia brasileira, Arbache e Teles (2009) apontam que o setor, além de ser um grande gerador de renda, é também um grande gerador de empregos, uma vez que é altamente intensivo na exigência por trabalho, considerado como um agregador de valor fundamental para o setor. Uma das principais exigências por trabalho desse setor, o trabalho na cozinha, ocupa um lugar central tanto para a Gastronomia quanto para os restaurantes de alta gastronomia.

2. Definições teóricas de Gastronomia e sua relação com a cozinha

A Gastronomia é definida por Brillat-Savarin (1995, p.57) como “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta, [tendo como objetivo] zelar pela conservação dos homens por meio da melhor alimentação possível”. Esse conhecimento se faz necessário ao homem, uma vez que ele tende a aumentar o prazer oriundo da alimentação. Para o autor, a Gastronomia orienta o trabalho do cozinheiro, estando, então, diretamente relacionada à culinária, que é entendida pelo autor como “a arte de preparar iguarias e de torná-las agradáveis ao gosto” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58). A Gastronomia também está relacionada ao comércio, que faz a mediação entre quem produz e quem consome o alimento preparado.

Para Ravel (1996), a Gastronomia é o aperfeiçoamento da cozinha, enquanto a cozinha é o aperfeiçoamento da alimentação. O autor aponta ainda que a história da Gastronomia é “precisamente uma sucessão de trocas, de conflitos, de desavenças e reconciliações” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 147) acerca das práticas que se dão entre os diferentes tipos de cozinha.

Segundo Pitte (2002), a Gastronomia consiste numa forma de esteticismo adquirida pelo cultivo constante e intensivo dos sentidos, sendo o paladar o mais importante deles. Para o gastrônomo, cada comida e cada bebida é um pretexto para alcançar o máximo de prazer possível. Para o autor, a Gastronomia apresenta um âmbito científico, por se tratar de um campo de conhecimento, e um âmbito profissional, fazendo com que o consumo refinado não seja reservado apenas para

as classes mais altas, mas que seja aberto a todos os que desfrutam de uma boa refeição. A Gastronomia, nesse sentido, ratifica a união entre a cultura intelectual e o comer bem, transformando um instinto corporal, o comer, em um tipo de arte.

Para Poulain (2013, p. 207), a Gastronomia pode ser definida como “uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa, uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação”, ou seja, é o aperfeiçoamento dos modos de cozinhar e de servir as refeições com vistas a aumentar o prazer oriundo do ato de se alimentar. Para o autor, a Gastronomia é marcada historicamente por quatro aspectos: pelo período em que ocorre (delimitada por acontecimentos históricos de cunho social, político e econômico); pelo desenvolvimento dos hábitos à mesa e das instituições de alimentação fora do lar; pelo desenvolvimento das técnicas culinárias (relacionadas ao desenvolvimento do aparato técnico, uma vez que as novas tecnologias influenciam diretamente o trabalho na cozinha, já que ele depende fundamentalmente dos equipamentos e utensílios disponíveis); e pelas publicações culinárias, que inicialmente se restringiam aos livros de receitas, mas depois se expandiram para os guias turísticos e, atualmente, proliferam-se em quase todos os meios de comunicação existentes, como TV, revistas, blog, *sites* etc.

Dória (2006) entende que a Gastronomia é um conjunto de saberes acerca da construção do prazer ao comer, tendo como matéria básica a culinária, entendida como os procedimentos — métodos, técnicas e gestos — que visam à adequação dos ingredientes que a natureza oferece para a alimentação humana. Para o autor, a culinária é uma disciplina prática, enquanto a Gastronomia é o discurso que se estabelece em torno da culinária. Todos esses procedimentos culinários acerca dos quais o autor fala são executados na cozinha. Além disso, tudo o que acontece num restaurante de alta gastronomia – o atendimento, a produção, o serviço, a ambientação – gira em torno daquilo que é realizado na cozinha. A cozinha, então, tanto para a Gastronomia como para os restaurantes de alta gastronomia, ocupa uma posição central.

Com base nessa breve exposição, nota-se que a Gastronomia é definida de diferentes modos por diferentes autores. Entretanto, todas as definições aqui tratadas apresentam dois aspectos comuns: a potencialização do prazer à mesa como finalidade última da Gastronomia; e a culinária – ou a cozinha – como sua base concreta, ou seja, como a prática acerca da qual o discurso gastronômico se constitui. É esse segundo aspecto que nos interessa nesse estudo: a culinária ou a

cozinha enquanto atividade prática – entendida aqui como um trabalho –, como um dos pilares definidores da Gastronomia.

A cozinha é definida por Flandrin e Montanari (1998) como todas as técnicas – chamadas pelos autores de práticas culinárias – que têm o objetivo de melhorar o sabor dos alimentos ou conservá-los. Atala e Dória (2008) definem culinária como um conjunto de técnicas, matérias-primas e modos de fazer que visam ao preparo de alimentos. Do ponto de vista do significado, nota-se, então, que os termos *cozinha* e *culinária* aparecerem para esses autores como sobrepostos ou como sinônimos. Entretanto, para fins de compreensão, trataremos, neste estudo, a cozinha enquanto espaço de trabalho onde a culinária – conjunto de procedimentos voltados para o preparo e conservação de alimentos – é executada.

3. A alta gastronomia

De acordo com Trubek (2000), a alta gastronomia, enquanto uma modalidade da cozinha profissional nos moldes em que conhecemos hoje, foi inicialmente praticada nos castelos e mansões da aristocracia francesa da Idade Média, sendo, então, marcada pela relação da cozinha com a hierarquia social: a cozinha que compõe a noção de alta gastronomia era a cozinha de preparos complexos conduzida por um cozinheiro profissional – o *chef* de cozinha – e voltada para atender as elites. Elementos da cozinha camponesa, popular, não eram incorporados a ela, uma vez que essa cozinha passou a ser um signo de distinção social. Desse modo, a alta gastronomia, desde sua origem, sempre foi voltada para uma audiência pequena, rica e socialmente poderosa.

Nesse sentido, a alta gastronomia caracteriza-se por ser um tipo de cozinha profissional que atende classes sociais mais abastadas e é conduzida por um *chef* de cozinha. A alta gastronomia apresenta métodos, técnicas, preparos e ingredientes diferenciados em relação àqueles da cozinha popular. (TRUBEK, 2000; COLLAÇO, 2009)

Na Idade Moderna, a alta gastronomia se diferenciava daquela que era realizada na Idade Média em relação às técnicas, métodos, preparos e ingredientes. Quando comparada com a alta gastronomia medieval, a alta gastronomia moderna era considerada mais requintada porque apresentava mais simplicidade, elegância e suntuosidade diante da complexidade de preparos e sabores que caracterizavam sua antecessora. Entretanto, no que diz respeito à audiência atendida, a alta gastro-

nomia moderna também era voltada para o atendimento das elites (TRUBEK, 2000).

Uma mudança importante na atividade do profissional da alta gastronomia que ocorreu na Idade Moderna, em meados do século XVII, foi o surgimento dos livros de cozinha. Até então, as técnicas culinárias eram transmitidas oralmente ou através de cadernos de receitas. Com a publicação de livros, a teoria culinária passou a ser articulada ao trabalho na cozinha, tomando o lugar que outrora era ocupado por orientações de cunho prático. O livro de receitas e técnicas de cozinha, enquanto um tipo de prescrição das tarefas culinárias, passou a ter um papel fundamental para a transmissão de conhecimentos relativos a esse tipo de trabalho, tornando assim o conhecimento teórico e técnico da prática profissional da cozinha mais acessível e menos permeável a mudanças. A receita, entendida como um registro permanente das tarefas, passou a substituir a tradição oral de transmissão de informações do cozinheiro para o aprendiz. Muitos dos princípios culinários registrados nos livros de alta gastronomia franceses publicados a partir do século XVIII perduram até os dias de hoje como um núcleo da prática e do discurso da cozinha profissional (RAVEL, 1996; TRUBEK, 2000; NEIRINCK; POULAIN, 2007).

Historicamente, o conhecimento acerca da prática profissional na cozinha era difundido por meio da transmissão oral de informações culinárias, deixando espaço para que o cozinheiro pudesse usar sua intuição na repetição das tarefas como recurso para melhorar o seu trabalho. Já os livros de receitas funcionam como manuais utilitários que prescrevem as regras necessárias para a realização das tarefas culinárias, apontando objetivamente aquilo que deve ser feito e aquilo que não deve ser feito durante a realização dos preparos culinários. Com o passar dos anos, os livros de cozinha tornaram-se cada vez mais específicos no que diz respeito ao objetivo de educar os profissionais, exercendo assim uma influência crescente na prática da alta gastronomia (TRUBEK, 2000).

A publicação dos livros de cozinha foi também responsável pela divulgação do trabalho dos cozinheiros profissionais, tornando-os, assim, mais amplamente conhecidos. Os livros de cozinha funcionavam como uma divulgação do domínio dos cozinheiros acerca de seu ofício, fazendo com que eles passassem a ter um lugar de grande prestígio no cenário da alta gastronomia.

Até o início do século XVIII, a alta gastronomia continuava igual a dos tempos antigos: criada e orientada pelas demandas dos homens da aristocracia e influenciada pelos valores estéticos da época. No século seguinte, embora alguns *chefs* de

cozinha continuassem trabalhando para famílias nobres, a maioria deles passou a trabalhar em hotéis ou em restaurantes. Foi com o surgimento do restaurante que a alta gastronomia deixou de ser restrita às casas da nobreza e passou a ser executada em estabelecimentos públicos.

4. O Restaurante

Desde a antiguidade, já existiam estabelecimentos públicos que serviam refeições. Na França, considerada como o local de origem da Gastronomia, tal como entendemos hoje, existiam, no século XVIII, estalagens, tabernas, bodegas, fornecedores de comida (os *traiteurs*), padeiros, charcuteiros, entre outras profissões, que eram submetidas à regulamentação estabelecida de acordo com regras da Europa antiga. Por meio da regulamentação, que instituía as guildas, era garantida exclusividade dos profissionais para o exercício de seu ofício; o exercício profissional também era restrito. Ao mesmo tempo em que só o padeiro podia preparar pães, ele também não podia fazer nenhum outro preparo. Cada profissional podia preparar só aquilo que era de exclusividade de seu ofício. O restaurante, nesse contexto, era exclusividade dos *traiteurs*, profissionais que serviam refeições prontas. (RAVEL, 1996).

Até a metade do século XVIII, a palavra *restaurante* se referia a um tipo de preparo – um caldo reparador – que era servido para clientes com a saúde debilitada. Posteriormente, o termo passou a dar o nome ao estabelecimento que servia esse tipo de preparo. Com a revolução francesa, ocorrida no final do século XVIII, os privilégios das guildas foram suprimidos e os restaurantes puderam acrescentar em seu cardápio outros preparos para além dos caldos reparadores. Além disso, a revolução também ocasionou uma mudança no cenário da alta gastronomia, uma vez que grande parte dos cozinheiros da nobreza perderam seus patrões, refugiados no exterior ou guilhotinados, e passaram a trabalhar nos restaurantes, levando assim a alta gastronomia para o domínio público (PITTE, 2002).

O restaurante se diferenciava dos outros estabelecimentos públicos de alimentação, como a taberna e a estalagem, pela limpeza, pelo luxo da decoração e pelo tipo de serviço. As estalagens e as tabernas eram mais conhecidas por serem pontos de encontros do que pela qualidade da comida. Além disso, esses estabelecimentos mais antigos dispunham de mesas coletivas e de horário fixo para servir as refeições, que eram pré-definidas. Já os restaurantes dispunham de mesas individuais

e serviam as refeições no horário de escolha dos clientes, que podiam optar pelo que comer entre os itens dispostos nos cardápios, que eram bastante extensos e variados (RAVEL, 1996).

Desde o surgimento do restaurante, a alta gastronomia passou a ser acessível, então, ao público detentor de um maior poder aquisitivo. A partir do século XIX, o requinte das antigas mansões aristocráticas passou a ser encontrado nos restaurantes de luxo – ou restaurantes de alta gastronomia –, onde eram servidas refeições para o novo público burguês, com elaboração feita por *chefs* de cozinha renomados. O restaurante de alta gastronomia é caracterizado, então, pelo tipo de serviço e pelos preparos, bem como pela classe social do público que atende.

Segundo Ravel (1996), depois da revolução, o *chef* de cozinha, assim como o poeta e o pintor, não pode mais, para o subsídio do exercício de seu ofício, contar com a proteção da nobreza. Ele passa então, a depender dos clientes e da “nova corporação que passa a vigiar a arte gastronômica como as outras artes: a corporação dos críticos” (p. 242). Atualmente, ainda em função da relação com a crítica e do tipo de experiência que oferecem aos clientes, por meio do serviço e dos preparos diferenciados, o trabalho da alta gastronomia é comparável à alta costura, às artes plásticas, à literatura e à música (PITTE, 2002). Desse modo, a alta gastronomia, considerada como um ofício similar ao de vários tipos de arte, recebe reconhecimento pela sociedade, tal como é conferido aos trabalhos artísticos.

Apesar de, no século XIX, o conceito de restaurante ser similar ao conceito de restaurante de alta gastronomia, atualmente ele é uma das instituições alimentares mais difundidas no mundo e é concebido como “um estabelecimento no qual, mediante pagamento, é possível sentar-se à mesa para comer” (PITTE, 2002, p. 751). Ou seja, hoje em dia, o termo *restaurante*, na linguagem corrente, pode se referir a qualquer tipo de estabelecimento de refeições fora do lar, independentemente do tipo de serviço e dos tipos de preparos que oferecem.

Com a finalidade de delimitar o conceito de restaurante, Collaço (2008) apresenta os diferentes tipos de estabelecimentos de refeição fora do lar existentes atualmente nos seguintes países: Estados Unidos, Inglaterra, França, Japão, Austrália e Brasil. Os estabelecimentos são classificados de acordo com suas características. De acordo com a autora, na França, os principais tipos de estabelecimentos são: o bistrô, a *brasserie*, o café e o restaurante gastronômico. O bistrô pode ser tradicional, servindo comida regional francesa, bem como contemporâneo, assemelhando-se aos grandes restaurantes de *chef* reconhecidos, mas apresenta preços mais

acessíveis. A *brasserie*, segundo a autora, teve seu auge no fim do século XIX e no início do século XX, servindo atualmente refeições rápidas a bons preços. O café é caracterizado por um atendimento rápido e informal e serve pratos como sanduíches, saladas e tortas. O restaurante gastronômico é aquele estabelecimento condecorados pela crítica especializada e que possui serviço requintado e pratos inovadores preparados por *chefs* de cozinha reconhecidos.

No Brasil, os principais tipos de estabelecimento identificados são: o restaurante *self-service*, o restaurante tradicional, o bistrô e o restaurante gastronômico. O restaurante *self-service* serve comida simples e é caracterizado pelo autoatendimento e pela rapidez. Os restaurantes tradicionais são estabelecimentos antigos que mantêm seus cardápios normalmente compostos por pratos internacionais, sem grandes mudanças ao longo do tempo. O bistrô está instalado em pequenos espaços, com poucas mesas e cardápio reduzido. Podem ser mais simples ou mais sofisticados. Os mais sofisticados normalmente têm sua cozinha sob comando de um *chef* reconhecido. Os restaurantes gastronômicos no Brasil ainda existem em pequeno número e até pouco tempo atrás normalmente eram dirigidos por cozinheiros estrangeiros. Atualmente, está em curso um movimento de valorização da cozinha brasileira, e o número desse tipo de estabelecimento no país tem aumentado. Esses novos estabelecimentos, em sua maioria, são dirigidos por *chefs* brasileiros.

É sobre o trabalho nesse último tipo de estabelecimento que se trata este estudo. Entretanto, por se entender que todo estabelecimento de alimentação é gastronômico, optou-se aqui por chamar o restaurante gastronômico de restaurante de alta gastronomia.

5. O guia *Michelin* como critério de alta gastronomia

O Guia *Michelin* é um dos principais guias gastronômicos internacionais da atualidade. Ele classifica os restaurantes de acordo com as características do estabelecimento, como “a qualidade e a sazonalidade dos ingredientes, os conhecimentos técnicos do *chef*, a originalidade das receitas e, [...] a consistência” (Guia *Michelin*, 2016, p. 2). Por consistência, entende-se aqui a regularidade na qualidade do serviço. Segundo Neirinck e Poulain (2007), a ambição do guia, além de fornecer os nomes e os endereços dos principais hotéis e restaurantes, é classificá-los por ordem de mérito. Os autores apontam que “o *Michelin* torna-se símbolo da excelência [...] e de sucesso.” (p. 108)

O Guia *Michelin* foi criado na França em 1900 pelos irmãos Edouard e André Michelin, com a proposta de “descobrir os melhores hotéis e restaurantes de todo o país” (Guia *Michelin*, 2016, p. 6). Em 1923, foi criada a seção no guia “Hotéis e restaurantes recomendados”, na qual os restaurantes passaram a receber de uma a três estrelas de acordo com seu o conforto e o nível dos preços. Três anos depois, a estrela do Guia Michelin foi definida como um símbolo que indica que os estabelecimentos que a recebem “são reconhecidos por sua boa comida” (p. 7). Rapidamente, ela se tornou referência no universo da Gastronomia. Já no ano de 1911, o guia cobria toda a Europa. Apenas em 2006 ele foi estendido para a América e, no ano seguinte, para a Ásia. Atualmente, ele classifica restaurantes em mais de 30 países.

Segundo o guia, as estrelas representam “distinções de qualidade culinária” (p. 15). Um restaurante com uma estrela apresenta uma “cozinha requintada”, com “produtos de qualidade, execução claramente refinada, sabores marcantes e regularidade na realização dos pratos”. Duas estrelas indicam que o restaurante tem “uma cozinha excelente”, com “os melhores produtos valorizados pela excelência de um *chef* talentoso, que assina, com sua equipe, pratos sutis e surpreendentes”. Com três estrelas, o guia aponta que o restaurante tem “uma cozinha excepcional”, assinada por um grande *chef* e com “produtos excepcionais, pureza e potência dos sabores, composições equilibradas [...] que alcança o nível de obra de arte”. Um restaurante que não chegou ao estatuto de uma estrela pode ainda condecorado com um símbolo “*bib gourmand*”, que aponta que ele apresenta, por meio de seu serviço, “a melhor relação qualidade/preço”, com “bons produtos bem aproveitados, preços moderados, uma cozinha com excelente relação qualidade/preço”.

No Brasil, o Guia foi lançado em 2014 e classifica apenas os restaurantes localizados nas cidades do Rio de Janeiro e de São Paulo. Na edição de 2016, dezenove restaurantes brasileiros receberam estrelas *Michelin*. Desses, nenhum recebeu três estrelas, apenas um recebeu duas estrelas, e os outros dezoito receberam uma estrela. É importante ressaltar que o guia classifica os estabelecimentos a partir de critérios internamente estabelecidos. Ou seja, esses restaurantes são classificados a partir de parâmetros próprios do guia, de modo que não se pode afirmar que essa classificação seja absoluta. Um exemplo de viés do guia é que, por ser oriundo da França, ele tende a classificar os restaurantes nos diferentes lugares do mundo a partir do modelo Francês, de modo que, no geral, recebem maior pontuação aqueles restaurantes que estão de acordo com esse modelo.

Assim, a lista dos dezenove restaurantes estrelados foi utilizada como critério para definir quais restaurantes brasileiros se enquadram no conceito de alta gastronomia. Ou seja, para este estudo, entende-se que o Guia *Michelin*, por meio de sua condecoração, estabelece se um restaurante é ou não de alta gastronomia. Vale ressaltar, mais uma vez, que esse critério foi escolhido para fins de operacionalizar o terno e que não se pretende aqui apontá-lo como um critério absoluto.

6. As dimensões do trabalho em uma cozinha de alta gastronomia

As dimensões do trabalho que aqui serão abordadas são: o contexto de trabalho, a atividade de trabalho e seus aspectos satisfatórios, e as dificuldades e as estratégias individuais e coletivas. A dimensão do contexto de trabalho trata de aspectos normativos que contornam e antecedem o trabalho. Especificamente, esses aspectos são: tipos de tarefas; divisão do trabalho; normas e regras; tempos e ritmos; exigências técnicas; relação com pares, chefias e clientes; estilo de gestão; e responsabilidade e riscos. A segunda dimensão, atividade de trabalho e seus aspectos satisfatórios, aborda a execução do trabalho propriamente dito e apresenta os seguintes temas: natureza da atividade; modos do trabalho; colaboração; e reconhecimento no trabalho. A terceira dimensão, as dificuldades e as estratégias individuais e coletivas, trata das dificuldades que desencadeiam vivências de insatisfação e sofrimento nos trabalhadores, bem como as estratégias, individuais e coletivas, que eles desenvolvem para lidar com essas vivências.

Para apresentar essas dimensões, serão utilizados dados de pesquisa realizada em 2017 com o objetivo de conhecer o trabalho em uma cozinha de alta gastronomia (PIMENTEL, 2018). A pesquisa em questão foi realizada em um restaurante de alta gastronomia – certificado pelo Guia Michelin – localizado na cidade de São Paulo. A cozinha do restaurante estudado funciona em dois turnos, o do dia e o da noite, e em cada um desses turnos trabalha uma equipe diferente. A equipe de cada um dos turnos é composta pelos seguintes cargos: a chefia; o “passe”, com três subchefes; a “praça quente”, composta pela “chapa”, pelo “arroz” e pela “guarnição”; a “praça fria”, que conta com um *chef* de praça e três cozinheiros; e a confeitaria, que conta com o *chef* confeitoiro. Todos os trabalhadores da cozinha foram convidados a participar voluntariamente da pesquisa.

Foram feitas entrevistas individuais com nove trabalhadores, sendo cinco do turno do dia e quatro do turno da noite. Os funcionários do turno do dia que foram

entrevistados eram dos seguintes cargos: dois do “passe”, um do “arroz”, um da “guarnição” e o *chef* da “cozinha fria”. Do turno da noite, foram entrevistados o do “arroz”, o da “chapa”, a “*chef* da cozinha fria” e a *chef* de confeitaria. O uso da entrevista se justifica pelo interesse da pesquisa em conhecer as dimensões do trabalho numa cozinha de alta gastronomia a partir da fala do próprio trabalhador, que é quem vivencia a concretude dessas dimensões em seu dia a dia. Assim, ninguém é melhor para falar de seu trabalho que o próprio trabalhador. As entrevistas foram conduzidas por um roteiro composto pelos seguintes tópicos orientadores:

- Como é o seu trabalho?
- Quais são suas maiores dificuldades?
- O que mais te traz satisfação?
- Como você lida com as dificuldades?

As dimensões do trabalho apresentadas a seguir estão organizadas de acordo com os seguintes temas que as caracterizam:

Dimensão I – Contexto de trabalho:

- Tipos de tarefas;
- Divisão do trabalho;
- Normas e regras;
- Tempos e ritmos;
- Exigências técnicas;
- Relação com pares e chefias;
- Responsabilidade e riscos;
- Estilo de gestão.

Dimensão II – Atividade de trabalho e seus aspectos satisfatórios:

- Natureza da atividade;
- Modos do trabalho;
- Colaboração;
- Reconhecimento no trabalho.

Dimensão III – Dificuldades, estratégias individuais e coletivas

- Dificuldades;
- Estratégias individuais;
- Estratégias coletivas.

Cada tema das dimensões apresenta tópicos criados de acordo com as características específicas do tipo de trabalho estudado (o trabalho em uma cozinha de alta gastronomia) e concebidos a partir da fala dos trabalhadores entrevistados. Esses subtópicos são apresentados do seguinte modo: o título do subtópico; sua definição de acordo com a fala dos trabalhadores; e as verbalizações, que são trechos transcritos dessas falas para ilustrar o tema do tópico.

6.1 O contexto de trabalho

Tipos de tarefas

- *Trabalho dividido em dois momentos: o mise en place e o serviço*

Definição: o trabalho é dividido em dois momentos, a saber, o momento do pré-preparo, o *mise en place*, e o momento do serviço. Cada um desses momentos apresenta tarefas específicas. No *mise en place*, o restaurante ainda não se encontra aberto e, nesse momento, é feito o pré-preparo daquilo que irá compor os pratos. O serviço começa quando o restaurante abre e consiste no momento de finalização dos preparos, de montagem e de venda dos pratos, que ocorre de acordo com a demanda dos clientes.

Verbalização: “*Mise en place* é o pré-preparo do que é que a gente vai... vai servir. E aí a gente faz isso até a hora da casa abrir, assim... [...] tem que tá pronto até a hora da casa abrir. Aí a casa abre a gente começa a fazer o serviço que é... canta uma comanda e a gente tem que preparar, mandar o que a comanda pede.”

- *Tarefas por praça*

Definição: as tarefas são específicas de cada praça, quais sejam: praça fria; arroz, guarnição; chapa, passe; e chefia. Ou seja, cada trabalhador apresenta um conjunto de tarefas específicas relativas ao cargo que ele ocupa.

Verbalização: “Ah, meu trabalho... praticamente, todo dia eu chego, aí a gente pica as coisas. O passe, na verdade, o quê que a gente faz, ele é uma praça que finaliza os pratos pro restaurante. Então, o quê que a gente faz, a gente pica a maioria das finalizações dos pratos. Tudo que é pra finalizar os pratos, a gente pica e a gente coloca ali na boqueta, que a gente chama. E a gente finaliza apenas alguns pratos, a maioria vem de trás. Então, o quê que a gente faz, a gente comanda a cozinha, organiza e comanda a cozinha e tudo o que vem de trás, proteína, é... os legumes, as verduras, a gente pega e finaliza ali na frente. Basicamente é isso.”

Divisão do trabalho

- *Concepção x execução*

Definição: há uma separação entre a concepção e a execução das tarefas. A criação dos pratos fica a cargo da chefia e de pessoas contratadas para realizar essa tarefa específica, enquanto a execução é de responsabilidade dos outros membros da equipe. Foi relatado que os outros trabalhadores podem contribuir no processo de criação, mas que não sobra tempo para isso.

Verbalização: “O nosso pré-preparo, o nosso *mise en place* diário, é bem extenso em pouco tempo. Então, sempre que a gente tem uma ideia, algum tipo de coisa, que é passado pra frente, que... é... tende a se concretizar, é meio que em horas vagas, assim, quando você tem um minutinho pra ajudar, em fazer alguma coisa, complicado isso, sabe? A gente tem lá na parede da cozinha algumas ideias, só que... não temos, digamos assim, muito tempo pra... concretizar tudo aquilo, sabe?”

Divisão teórica e divisão concreta dos níveis hierárquicos

Definição: há uma divisão teórica acerca dos níveis hierárquicos dentro da equipe, mas, de acordo com os relatos, na prática todos são considerados cozinheiros.

Verbalização: “Agora os cargos, dentro de cada função, na carteira eu digo, né? São três passos a serem cumpridos ali, né? Que é o júnior, o pleno e o sênior.

Então é auxiliar júnior, pleno e sênior, depois, eu imagino que seja, cozinheiro auxiliar, pleno e sênior, depois encarregado de cozinha auxiliar, pleno e sênior, aí vai, primeiro cozinheiro, os três, segundo cozinheiro, aí depois eu imagino que seja *chef* de praça e depois imagino que seja *subchef*... Mas na prática todo mundo é cozinheiro, né? Digamos que é os cozinheiros, o passe, o *subchef* e o *chef*. Porque o passe já é um carguinho a mais, sabe? Eles são a mais. Mas lá na cozinha não tem essa. A gente tem pessoas com cargos diferentes lá, mas todo mundo... lida com... todos iguais, sabe?”

Redivisão do trabalho

Definição: há na cozinha a possibilidade de mudança de cargo pelos trabalhadores. Desse modo, a divisão do trabalho na equipe da cozinha pode ser remanejada.

Verbalizações: “Depois vim pra praça fria. Comecei como auxiliar na praça, daí tudo aconteceu muito rápido. Porque eu tô no restaurante há um ano exatamente e já sou o chefe da praça. Geralmente quem é chefe da praça fria vai direto pro passe, que é o cargo que está apenas abaixo do *chef*, sabe?”

- *Turno da manhã x Turno da noite – diferença e interdependência*

Definição: há diferenças entre o trabalho no turno da manhã e o trabalho no turno da noite, uma vez que no turno da manhã só há o serviço a *la carte*, onde o cliente escolhe os pratos listados no cardápio; e no turno do noite, além do serviço a *la carte*, há também o serviço de menu degustação, no qual são servidos para o cliente um curso de pratos pré-estabelecidos pelo *chef*. Essa diferença entre os turnos faz com que o trabalho seja também diferente. Além disso, há uma interdependência entre os turnos, visto que existem preparos que precisam ser feitos com certa antecedência. Apesar das diferenças, os trabalhadores de cada turno deve antecipar o trabalho do próximo turno.

Verbalização: “[À noite] era muito mais pesado do que é no almoço, né? É um troço pesado. Porque... no jantar tem menu degustação. Então além dos cartas saindo, tem o menu degustação saindo ainda e... a guarnição só faz parte do carta,

do a *la carte*, não faz parte do menu degustação. Então... a primeira coisa que eu faço quando eu chego, eu abro minha praça, a gente fala assim, que é olhar tudo que tem que ser feito, que foi feito ontem pelo meu parceiro de praça da noite, conferir tudo, e... fazer um, um plano de ataque de como eu vou fazer tudo durante o tempo que eu tenho, sabe?”

Normas e regras

- *Relação entre normas e regras e qualidade da tarefa*

Definição: os trabalhadores percebem que há uma relação entre as regras e normas da organização do trabalho com a qualidade das tarefas executadas. Desse modo, essas regras e normas são vistas de modo positivo por eles, uma vez que ajudam a garantir a qualidade da execução do trabalho.

Verbalização: “[...] realmente esse comprometimento com o seu serviço... a organização que é muito importante, limpeza, e a postura dentro da cozinha. Não só a postura mas também a forma de se movimentar. Isso eu acho que é básico de qualquer cozinha, sabe? Mas... tem muito lugar que não tem isso. Pessoal fala alto, gosta de ouvir música alta e não leva de uma forma mais profissional que deveriam ser. Você não tá trabalhando por esporte, você tá trabalhando, por mais que você tem que... fazer o ambiente de trabalho ser... gostoso, ainda é um trabalho. Então a melhor forma de você fazer mais rápido e mais limpo é muito melhor”

- *O conhecimento pressuposto do trabalho*

Definição: os trabalhadores não recebem as fichas técnicas dos preparos, documentos utilizados em cozinhas profissionais em que constam a descrição da quantidade exata dos ingredientes, bem como o modo de preparo e o rendimento dos preparos e pratos a serem feitos. Assim, eles são ensinados oralmente e precisam aprender na prática aquilo que precisam executar de todos os preparos.

Verbalizações: “A gente tem o cardápio... Praticamente todo mundo já sabe o que tem que fazer. Já sabe o *mise en place* que tem que fazer e tudo. Quando eu

entrei na guarnição, não existia ficha técnica. Não tinha ficha técnica. Podia até ter, mas não me foi dado, não me deram nada. Só me foi passado boca a boca. Daí eu fui lá, fui aprendendo e fui fazendo. Aí até que eu falei “tá, entendi como faz”, peguei o caderno da praça e eu fiz a ficha técnica, coloquei tudo”

Tempo e ritmos

- *Muitas tarefas – pouco tempo*

Definição: durante o pré-preparo, os trabalhadores têm pouco tempo para realizar muitas tarefas. No momento do serviço, o ritmo também é acelerado, uma vez que eles precisam liberar os pratos de acordo com a demanda dos clientes. E os pedidos não podem atrasar.

Verbalização: “[...] mas eu tô acostumado a entrar no restaurante, falar ‘oi’ pra todo mundo, trocar uma ideia, pegar na faca e só largar na hora de ir embora. E aqui é a mesma coisa. Tipo, não necessariamente na faca, mas a partir do momento que você montou a sua bancada pra começar a trabalhar, você só para na hora de fechar. [...] Então você, tipo, chega, se organiza bem, faz uma lista do que você vai fazer e não para mais. Basicamente você não para mais”

- ***Ritmo de trabalho variável***

Definição: durante o serviço, o ritmo de trabalho é definido pela demanda dos clientes, bem como pelo tempo de preparo e pela finalização dos pratos que são pedidos. Os trabalhadores precisam se adequar, então, a esse ritmo, que costuma ser sempre diferente, uma vez que a quantidade de demandas e os pratos escolhidos nunca podem ser pré-estabelecidos, mas dependem sempre da quantidade de clientes que estão no restaurante nos diferentes momentos do serviço. Se o restaurante estiver cheio, como costuma estar, de acordo com os relatos, o ritmo de trabalho é muito acelerado.

Verbalização: “Quando a gente faz menu, por exemplo... os três primeiros pratos, os três primeiros cursos do menu precisa ser muito rápidos. Porque... normalmente... o... tem um garçom só que é o que... que vende menus, aí ele já avisa antes ‘olha, já

vendi três menus'. E isso a gente vai fazer muito rápido, porque se entra mais dois, mais três e a gente tem tudo organizado, a gente já consegue mandar cadenciado, porque... saiu o ceviche e o bombom, tem que sair o crocante muito rápido. E aí a gente tem um intervalozinho maior pro próximo. Mas, a gente não pode ter atraso nesse comecinho. São porções muito pequenas, o cliente come muito rápido e ele não... vai ficar esperando. E não atrasa só a gente, né?"

Exigências técnicas

- *Manter o padrão*

Definição: a principal exigência técnica presente no contexto de trabalho, de acordo com os relatos, é a exigência de manter o padrão de qualidade do restaurante, que, de acordo com os trabalhadores, é muito alta, uma vez que o estabelecimento está entre os melhores restaurantes do país e do mundo, de acordo com a crítica gastronômica especializada.

Verbalização: "Porque tem que rolar um padrão, porque senão, sabe, não tem coerência, tipo. Você vem comer de noite uma vez e no outro dia você vem comer de manhã e é completamente diferente, entendeu. Tem que rolar uma sintonia, tem que rolar um equilíbrio aí. E sai um prato bom, de qualidade, de qualidade estrela *micelin*... A qualidade daqui é o mais perfeito possível!"

Relação com pares e chefias

- *A equipe vista como uma família*

Definição: os trabalhadores percebem, no geral, como boa a relação entres os pares. Muitos deles se percebem como uma família, por passarem bastante tempo juntos no trabalho e também fora do trabalho.

Verbalização: "E com os colegas, é maravilhoso, assim. A gente, nós... pelo menos aqui da manhã a gente é muito família, assim, a gente faz muita coisa fora... é... sempre a gente sai daqui e vai beber alguma coisa, vai comer alguma coisa, a gente sempre combina uma vez ou outra de... de ir na casa de alguém, de ir em algum

lugar diferente, ou tentar conhecer algum restaurante novo. [...] E... é isso, assim, a gente tem uma relação muito boa”

- *Relação com a Chefia – Aprendizado e reconhecimento*

Definição: a relação com a chefia é percebida a partir de dois vieses: pela ideia do aprendizado, ou seja, os trabalhadores entendem que, por meio da relação com a chefia, eles podem aprender mais coisas acerca do ofício; e pelo reconhecimento, uma vez que eles entendem que é a avaliação do *Chef* que legitima a qualidade das tarefas realizadas. O aprendizado e o reconhecimento são vistos como aspectos satisfatórios, mas o percurso que os leva até eles é marcado por cobrança e pressão da parte da chefia. A cobrança e a pressão muitas vezes causam sofrimento para os trabalhadores.

Verbalização: “Agora eu tenho um contato muito maior com as pessoas da frente, do passe, com o *chef* em si, com o *subchef*. Então eles sempre tão perguntando pra mim o tempo, eu respondendo pra eles, avisando. Então a gente tem um contato muito maior agora, sabe? E aí, por ter esse contato maior, gera uma afinidade maior ainda, então, isso me traz mais satisfação, sabe? Porque sempre tô evoluindo nessa parte, assim, sabe?”

Estilo de gestão

- *Gestão como mediadora de conflitos*

Definição: o gerente do restaurante, de acordo com os trabalhadores, fica responsável pelas demandas administrativas e não acompanha a rotina de trabalho na cozinha. Ele atua apenas como mediador dos conflitos que eventualmente surgem na cozinha.

Verbalizações: “[...] tem o gerente, não é o meu departamento, mas que hierarquicamente ainda está acima, então muitas vezes eu acabo recorrendo a elas pra resolver alguma coisa. Mas é sempre isso, é sempre pra resolver algum problema, nunca é ‘aí, uma bronca, um... uma imposição’, é uma coisa que precisa de alguém... acima pra coordenar e pra resolver”

Responsabilidade e riscos

- *Manter o padrão*

Definição: a principal responsabilidade relatada pelos trabalhadores é a de executar suas tarefas de acordo com o padrão de qualidade do restaurante, que, por ser um estabelecimento reconhecido internacionalmente, apresenta um padrão de qualidade bastante alto.

Verbalizações: “Então, eu sou cobrado disso, então, eu meio que tento controlar, assim, pra um dia, dois, no máximo, assim, estourando dois, pra não perder a qualidade, né. Porque o Restaurante é um restaurante de alta gastronomia, né, então, tem que ter essa qualidade, né. Então a gente tem que fazer de tudo pra ter essa qualidade do alimento em si”

- *O erro como risco*

Definição: como o padrão de qualidade exigido no restaurante é muito alto, o erro não é algo aceitável, de modo que os trabalhadores percebem a possibilidade de erro ou de falha como um risco presente em sua atividade.

Verbalização: “O risco tá sempre, né? Por isso que é toda aquela pressão de chegar mais cedo, de verificar as praças. O risco na verdade é você falhar, você deixar alguma coisa a desejar, isso pra mim já é um risco, sabe? Então, responsabilidade e risco nessa questão tão andando lado a lado, né? Tem que ser responsável pra deixar tudo certo e não correr o risco de realmente deixar faltar alguma coisa, tipo, ‘ah, esqueci’, sabe? Porque... é sua praça”

6.2 A atividade de trabalho e seus aspectos satisfatórios

Natureza da atividade

- *Mobilização afetiva pela atividade de trabalho, o cozinhar*

Definição: os trabalhadores alegam trabalhar com aquilo que gostam. Eles escolheram a profissão justamente por gostar de cozinhar, por sentir satisfação em realizar esse ofício.

Verbalização: “Porque realmente, igual te falei, tá vinculado com a minha vida a cozinha, sabe? Não é só um trabalho qualquer, não é só um ganha-pão. É muito mais que isso. A cozinha, de forma geral, é isso. Eu já trabalhei em horário comercial com uma coisa completamente diferente. Aqui é outra história. Aqui, não no restaurante específico, na cozinha de forma geral. É o comprometimento geral todo dia, você sente vivo de verdade, sabe?”

- *O aprendizado pelo trabalho*

Definição: o aprendizado proporcionado pelo trabalho realizado é visto pelos trabalhadores como algo satisfatório, uma vez que eles se percebem não apenas executando tarefas, mas também aperfeiçoando seu ofício. E isso pode fazer com que eles cresçam na carreira.

Verbalização: “O restaurante é uma escola muito boa, tipo, uma escola perfeita no sentido do ramo, sabe? pra quem quer aprender, o restaurante é uma escola perfeita. Tem de tudo, tem supertécnicos, tem todos os tipos de produtos, te leva pra qualquer lugar do mundo que o *chef* vá fazer evento, ela leva alguém. Te dá oportunidade, sabe? Te abre portas”

- *O desafio como fator de aperfeiçoamento*

Definição: um aspecto do trabalho que é positivamente mobilizador para os trabalhadores é o fato de verem a realização das tarefas de acordo com o padrão do restaurante como algo desafiador. Esse desafio os impulsiona a melhorar em seu ofício. Uma vez que eles conseguem superar o desafio, eles passam a se perceber como capazes de realizar um trabalho de qualidade.

Verbalização: “Porque o que eu gosto mesmo da cozinha é o desafio. Eu sabia que era uma praça difícil, eu sei que é o restaurante, um restaurante muito rígido na

questão, assim de forma geral, tanto de organização, quanto de execução. [...] Foi muito construtivo pra mim, pra minha carreira de forma geral. Ter assumido uma praça tão complexa e ter dado conta, na medida do possível”

- *Liberdade e autonomia*

Definição: de acordo com a fala dos trabalhadores, há liberdade e autonomia no contexto de trabalho. Eles percebem a liberdade e a autonomia como algo positivo, uma vez que podem tomar decisões acerca de aspectos relevantes de seu trabalho.

Verbalização: “[...] eles deixam a gente bem livre, a gente pode tá fazendo as trocas. Muita coisa que a gente faz também, por exemplo, ‘ah! Eu tenho um casamento nesse sábado. Então não queria vir sábado, tem como você me cobrir sábado e domingo?’ Aí fico devendo um dia pra ela, entendeu? A gente... eles deixam muito a gente fazer isso, é...”

Modos do trabalho

- *Saber-fazer prático: macetes*

Definição: alguns aspectos do trabalho os trabalhadores só aprendem na prática, por meio do exercício propriamente dito de realização das tarefas ao longo do tempo. Alguns problemas só podem ser solucionados a partir desse aprendizado de base prática. A adequação aos tempos e ritmos de trabalho também é desenvolvida por meio do exercício prático do trabalho.

Verbalização: “É... rola muitos macetinhos, de... de coisas que você aprende a lidar, sabe? [Que você aprende de] duas formas: uma que é a pessoa que te passa a praça, ela te... avisa algumas coisinhas. Só que no meu caso não rolou. Aí eu aprendi da... da melhor forma possível, assim, que foi tentando sozinho, sabe? Indo lá e... descobrindo. O passe te ajuda muito nisso. É... porque vai afetar o trabalho dele”

- *Trabalho corporal*

Definição: os trabalhadores percebem que o trabalho que executam exige um

engajamento físico, gestual e sensorial que se dá no nível do corpo. Eles percebem ainda que, para que o trabalho possa ser executado do melhor modo possível, o corpo precisa estar saudável.

Verbalizações: “É um trabalho com o corpo muito pela questão física realmente de você tá executando as coisas, de tá em pé, de tá dormindo pouco. E... isso ninguém acredita, mas é muito com a cabeça. Marcha um milhão de pratos ali você tem que gravar tudo. Marcha um milhão de pratos ali... um não tem salsinha, você sabe que aquele não vai salsinha, você sabe que aquele já entrou faz dez minutos, você sabe que esse aqui vai entrar em seis minutos, você sabe que esse aqui tá saindo em dois, você tá ouvindo mais comandas saindo e dormiu três horas só. Corpo e mente. Tipo, é super com corpo, bastante”

Colaboração

- *Cooperação entre os trabalhadores*

Definição: há cooperação entre os pares. Quando um cozinheiro precisa de ajuda, os outros se dispõem a ajudar. Muitos conseguem lidar com o sofrimento oriundo do trabalho por meio dos laços afetivos estabelecidos com seus colegas. Entretanto, a cooperação não é algo que ocorre entre todos os trabalhadores da equipe. Ela ocorre entre trabalhadores que apresentam afinidades entre si.

Verbalizações: “Eu peço ajuda sempre, porque... é muita coisa e sozinho não dá, sabe? Então eu tô sempre conversando com muita gente, por mais que às vezes eu não fale tudo”

- *Noção de pertencimento à equipe de trabalho*

Definição: um fator que mobiliza positivamente os trabalhadores é a noção de pertencimento que eles apresentam em relação à equipe, ao restaurante. Eles se percebem como pertencendo a um grupo que visa uma causa maior, que é a realização do trabalho de acordo com o padrão exigido. Se eles trabalham num dos melhores restaurantes do mundo, eles fazem parte do grupo restrito dos melhores cozinheiros do mundo.

Verbalização: “Não sei como classificar a posição do trabalho, mas... eu não sei, acho que depois que eu comecei a trabalhar com cozinha de verdade, meio que já vinculou na minha vida, que eu nunca imaginei, sabe? A causa é não errar. Não errar e fazer tudo certo e não ter reclamação. E tá todo mundo querendo isso, desde o passe até a pia. A pia não quer que falte um prato, porque se faltar um prato fulano não vai conseguir servir no tempo, e o passe não vai conseguir liberar a mesa no tempo e assim vai, vai todo mundo pra uma ideia só”

- *Construção coletiva de deliberações*

Definição: Existe no restaurante um espaço coletivo de deliberação onde os aspectos do trabalho são colocados em questão e onde os trabalhadores podem emitir suas opiniões acerca do trabalho e das decisões a serem tomadas.

Verbalização: “Não [tem muita regra] e eu acho isso ótimo, assim, enfim, uma das coisas que eu mais gostei no restaurante de cara foi isso do bom senso, sabe? De não ter regra só por ser uma regra burocrática que tem que seguir, por que alguém veio de cima e impôs. Não existe isso, tudo é discutido com todo mundo. Mesmo quem é superior hierarquicamente sempre consulta ‘dá pra fazer assim? Como que você pode resolver isso?’ e a gente que está no dia a dia consegue dar nossos palpites e resolver o melhor jeito de fazer as coisas sem ser imposto [...]”

Reconhecimento do trabalho

- *Valorização do trabalho*

Definição: há reconhecimento do trabalho da parte da chefia, bem como dos clientes. Esse reconhecimento é visto como valorização do trabalho e consiste num fator de satisfação para os trabalhadores.

Verbalizações: “O que me traz mais satisfação é quando alguma coisa tá boa. Quando você fez e alguém fala ‘nossa, tá bom, tá muito bom’, ou quando a cozinha leva um elogio... todo mundo... que a gente toma conto... como a gente é respon-

sável, quando a gente toma uma bronca, querendo ou não, a culpa vem pra nós. Quando leva elogio, é bem bom. Significa que você faz o trabalho certo, que você tá fazendo o trabalho direito.”

- *Noção de pertencimento ao restaurante*

Definição: O fato de os trabalhadores fazerem parte da equipe de um dos melhores restaurantes do mundo, de acordo com a crítica gastronomia especializada, faz com que eles percebam que seu trabalho está sendo reconhecido. Esse reconhecimento é um fator de satisfação.

Verbalizações: “Eu gosto quando vou num restaurante de enfatizar que eu trabalho no restaurante pra... dar o mínimo de credibilidade na minha opinião. ‘Massa, o cara que tá falando é do restaurante, se pá ele manja’. Gosto de falar que sou do restaurante”

- *Possibilidade de crescimento no trabalho*

Definição: Há possibilidade de ascenderem na carreira. Muitos começaram como estagiários e, depois de um tempo, foram contratados. Todos os funcionários que ocupam cargo de subchefia ou de chefia de praça começaram como estagiários ou auxiliares e foram promovidos ao longo do tempo.

Verbalizações: “Depois vim pra praça fria. Comecei como auxiliar na praça, daí tudo aconteceu muito rápido. Porque eu tô no restaurante há um ano exatamente e já sou o chefe da praça. Geralmente quem é chefe da praça fria vai direto pro passe, que é o cargo que está apenas abaixo do *Chef*, sabe?”

6.3 Dificuldades e estratégias individuais e coletivas

Dificuldades

- *Altos níveis de exigência*

Definição: a exigência de manutenção do padrão de qualidade do restaurante, bem como os ritmos acelerados de trabalho, exerce muita pressão sobre os trabalhadores, levando-os a vivenciarem muitas situações de sofrimento.

Verbalizações: “Mas é uma coisa que, é pressão que só cabe em você, sabe. Mesmo com uma outra pessoa te motivando que, com certeza, ajuda, é... ela não sente o que você tá sentindo, entendeu, então, é meio que, como eu posso falar, chega a ser pesado, entendeu, chega a ser pesado, eu acho. Eu acho que é um lance que, que com o tempo acaba te fazendo mal. Porque aí você, sabe, você só pensa naquilo. Começa a ficar... você acorda estressado, você vai dormir estressado, sabe, a raiva... você sai aqui do Restaurante estressado, chega no Restaurante estressado. Eu não tenho vontade de trabalhar, entendeu. É o que eu tava passando. Eu passei uns meses por isso. Aí... hoje, graças a deus, pass... diminuiu. Eu não vou falar pra você que passou por completo, mas diminuiu...”

- *Repetição e monotonia*

Definição: o trabalho repetitivo é visto como uma fonte de insatisfação para os trabalhadores, uma vez que faz com que suas rotinas sejam monótonas e com poucos momentos de criação.

Verbalizações: “Ah, o ritmo é bem estressante. O trabalho... o trabalho é bem estressante, é muito monótono, sabe. É muito, como vou falar, todo dia a mesma coisa. Todo dia é a mesma coisa, é uma rotina insuportável, a gente fala. Restauração, pelo menos, é assim, *buffet* é um pouco diferente. *Buffet*, cada evento é uma história, mas restauração é todo dia a mesma coisa”

- *Conflitos na equipe*

Definição: a relação com os pares, quando se dá de maneira negativa, é vista como uma dificuldade no trabalho, principalmente para os trabalhadores que estão nos cargos de subchefia e que, por isso, precisam liderar e supervisionar os colegas.

Verbalizações: “Ah, como a gente toma conta da cozinha, é complicado, sabe. Porque, querendo ou não, nós temos que lidar com as pessoas e é complicado. Às vezes a pessoa não sabe... se corta... e também não sabe lidar também. A gente... cada pessoa é uma história, né, eu te falo”

- *Abordagem hostil da chefia*

Definição: a relação com a chefia, quando assentada num tratamento hostil por parte dos *chefs*, é considerada como uma fonte de sofrimento pelos trabalhadores. A cobrança por perfeição muitas vezes é feita de modo agressivo, levando o trabalhador a se desestabilizar afetivamente.

Verbalizações: “Às vezes... por isso que vem as broncas... as frustrações. Porque a gente acha que a gente tá certo e às vezes o *chef* vem e fala que tá errado, que tá uma porcaria e tal... e aí, é bem complicado, sabe. Eles são bem exigentes aqui. Quanto maior o nível [na hierarquia], pior é a exigência”

- *Falta de cooperação*

Definição: a falta de cooperação, relatada por alguns trabalhadores, também funciona como fonte de sofrimento, já que, sem cooperação dos colegas, alguns trabalhadores se sentem sobrecarregados e afetivamente desamparados.

Verbalizações: “Na hora que eu preciso de ajuda, que tá saindo muita coisa, não estou dando conta ou tem muita coisa, o pessoal parece que não vê, sabe. E tipo, eu preciso pedir ajuda, eu preciso tomar atitude e falar ‘ah, eu preciso de ajuda. ‘Fulano, me ajuda, fulana, me ajuda’, sabe. E tem... não, e tem pessoa que simplesmente vira a cara e eu só acho que, numa equipe, pra fazer uma cozinha perfeita, sabe, tipo, é não levar, ah, não levar as coisas pro pessoal, sabe, e sim é... ajudar, sabe, mesmo você não gostando da pessoa”

- *O medo do erro*

Definição: os medos de errar, de não conseguir cumprir todas as exigências do trabalho e de não manter o padrão do restaurante são dificuldades relatadas, uma vez que o errar coloca em questão a competência dos trabalhadores, fazendo com que eles não se sintam bons o suficiente, além de ficarem sujeitos a repreensões hostis por parte da chefia.

Verbalizações: “Primeiro, o medo vinha da pressão que eu colocava em mim mesmo. Era uma pressão... imensa, pelo nível de trabalho que eu tinha que aprender a ter, sabe? Segundo, porque eu tava trabalhando com duas pessoas que eram extremamente competentes e respeitadas na área, que são os *chefs*. Então eu tinha... medo de errar... pra eles, sabe? Tipo, eu não queria errar pra eles porque eu sabia que eu ia tomar um... presta atenção, entendeu? E eu não queria”

- *Jornadas longas e intensas*

Definição: os trabalhadores relatam que, além de terem uma jornada de trabalho intensa por só terem um dia de folga por semana, muitas vezes têm que chegar mais cedo e sair mais tarde do trabalho para conseguir dar conta de cumprir todas as obrigações exigidas. Isso os leva a um alto nível de cansaço físico, mental e psicológico, além de fazer com que eles não tenham muito tempo livre para gastar com suas vidas pessoais e sociais.

Verbalizações: “Eu acho que o bem-estar geralmente já tá ligado com a questão dos horários. Se você não descansa bem, chega em casa, dorme, acorda na segunda-feira já tipo ‘cara, meu, não fiz nada do meu domingo’, aí acorda na segunda-feira à tarde ‘poxa meu, já ficou tarde pra fazer minhas coisas na segunda-feira’, já começa a semana na terça-feira mal. Durante a semana sim, mas eu vejo que [o trabalho ocupa todo o meu tempo]...”

- *Rotina acelerada e repetitiva*

Definição: o ritmo intenso da jornada de trabalho associado à repetição das rotinas – todos os dias eles executam as mesmas tarefas – é um fator de insatisfação para os trabalhadores, uma vez que a exigência física desses ritmos e repetições faz

como que muitos deles estejam sempre em estado de cansaço e em alguns casos, de exaustão.

Verbalizações: “A dificuldade na real é isso mesmo, tipo assim... se correr, correr, correr, e dar no limite, saber que no dia seguinte você vai ter que fazer a mesma coisa e no dia seguinte, e no dia seguinte. Tipo, cansa. Sabe? Isso é bem cansativo. E ao longo do prazo, esses tempos vão.. os tempos, a precisão, a qualidade vai aumentando, vai melhorando, e o tempo vai diminuindo. Só que... até esse processo passar demora e eu não tenho muita paciência pra isso”

- *A imposição do inesperado*

Definição: o trabalho na cozinha é permeado por situações inesperadas. Os imprevistos, como a falta de algum ingrediente, a falha em algum preparo, falhas em equipamentos, fazem com que o trabalhador vivencie situações de sofrimento, uma vez que eles são responsáveis por resolverem esse problemas e não podem parar o trabalho por causa deles, nem deixar de atender às demandas no tempo exigido.

Verbalizações: “A gente tem... quatro horas pra fazer... a *mise en place* e às vezes as coisas dão errado. Às vezes você vai abrir uma massa e ela tá secando no forno, aí vem uma outra pessoa e muda a temperatura do forno e aí queima a tua massa. Aí você vai ter que começar do zero. E aí aquela massa que ia tá seca, perfeita pra você fritar meia hora antes da casa abrir, a casa vai abrir e ela ainda vai tá secando. É desesperador. Aí uma dessas acaba com o teu serviço, assim. Porque aí começa a atrasar tudo. Começa a atrasar, atrasar, atrasar...”

- *Exigência física*

Definição: o trabalho na cozinha é visto pelos trabalhadores como exaustivo e perigoso do ponto de vista físico, já que eles passam todo o tempo de trabalho em pé, em ambientes com temperaturas mais altas e manipulando utensílios e equipamentos que podem feri-los.

Verbalizações: “[...] é um trabalho muito... exaustivo... como eu te disse, por ser, primeiro por ser em pé. E eu trabalho no lugar mais quente da cozinha com uma, duas, três chapas, do lado uma fritadeira, do lado uma *josper* que atinge 400 graus, que é um forno, e atrás uma... salamandra, é. Então eu fico ali naquele lugar entre tudo isso, é... então, essa parte... física, assim, eu chego em casa sempre muito cansado [...]”

- *Exigência emocional*

Definição: a cozinha profissional é considerada pelos trabalhadores como um ambiente estressante em função de todas as exigências às quais estão submetidos.

Verbalizações: “Eu acho em geral a cozinha, é... o ambiente da cozinha, não tô falando do restaurante, mas o ambiente da cozinha em geral de restaurantes, uma coisa muito tensa, assim. Eu acho que... Não é fácil, é muito estressante, é muito... desgastante. Eu acho que não é uma profissão... fácil, assim. Eu acho que... te exige muito, exige rapidez, às vezes gritaria, no calor, aperto, então, eu acho um pouco desgastante, estressante.”

- *Baixa remuneração*

Definição: a baixa remuneração da categoria é vista como uma desvalorização da profissão e como fonte de insatisfação para os trabalhadores.

Verbalização: “Porque dinheiro a gente não ganha nada. Dinheiro a gente ganha pouco, então, tem que ver por outro lado. Não que dinheiro seja satisfação. Mas se você consegue viver bem, sei lá, viver bem em São Paulo, que já é difícil. Cozinheiro já não ganha bem. As pessoas vêm de fora, então tem que pagar aluguel. Isso já é outra coisa que já dificulta bastante, já é mais dificuldade. Então, isso... tudo isso, é muita coisa englobada dentro de um trabalho.”

Estratégias individuais para lidar com as dificuldades

- *Mudança de emprego*

Definição: uma das estratégias de defesas individuais desenvolvidas pelos trabalhadores para lidar com o sofrimento oriundo do trabalho da cozinha de um restaurante de alta gastronomia é a troca ou a desistência do emprego.

Verbalizações: “E eu acho que... o restaurante... as pessoas acabam muito desistindo do Restaurante por causa disso, sabe? Porque eu já tô aqui, eu já vi tanta gente sair. Eu tô aqui só tem dois anos e eu já vi tanta gente trocar, sair e ir embora. Que a maioria nesse sentido, de não aguentar mais”

- *Autorreconhecimento*

Definição: outra estratégia individual desenvolvida pelos trabalhadores é a crença de que exercem a função mais importante da cozinha. Assim, seu sofrimento seria justificado pela complexidade e importância das tarefas que executam. Diferentes trabalhadores em diferentes cargos relataram exercer a função mais importante dentro da cozinha.

Verbalizações: “Na cozinha do restaurante é meio que... a praça do arroz é centralizada, tudo se centraliza nela. Porque... todas as preparações que a gente faz no arroz tem tempo. Então, tudo que é marchado, todas as comandas marchadas que tem algum prato da praça do arroz, o tempo daquela preparação vai ser o que vai mandar no tempo de tudo que tá sendo feito também”

- *Autocontrole*

Definição: os trabalhadores tentam se manter concentrados ou tentam se acalmar para lidar com a pressão oriunda do trabalho na cozinha. Assim, como estratégia individual, em muitas ocasiões de dificuldade, eles reprimem seus afetos e continuam a fazer o trabalho.

Verbalizações: “Eu acho que, assim, quando eu tô no serviço estressado eu começo a não pensar em tudo, eu começo a focar só naquilo que me deixou estressado, sabe. Então eu acho que quando eu fico assim eu deixo passar alguma coisa, então eu acho melhor relaxar, tentar ficar relaxado e não ficar estressado e

tentar fazer o melhor serviço que eu conseguir, do que ficar estressado e fazer um serviço meio boca”

- *Individualização*

Definição: para conseguir realizar suas tarefas dentro do tempo e ritmo exigidos, bem como para conseguir realizá-las dentro do padrão exigido, eles preferem muitas vezes focar em seu próprio trabalho do que auxiliar os colegas da equipe.

Verbalizações: “E eu vejo isso aqui muito no restaurante porque tudo é muito complexo, tudo é muito rígido, assim, na questão de qualidade, então, por mais que às vezes a pessoa não tenha muita coisa pra fazer, ela faz no tempo dela. Pra realmente não sobrar tempo, pra ela não fazer pros outros. Não é uma questão de ser egoísta, tá ligado. É que realmente você merece esse dia de boa, sabe. Você já trabalhou tanto a semana inteira e hoje que não tem muita coisa pra fazer, faz na sua, de boa, porque você corre tanto que quando você não precisa correr é melhor não correr”

Estratégias coletivas para lidar com as dificuldades

- Justificativas racionalizadas

Definição: os trabalhadores justificam, com base em argumentos racionais, as situações ocasionadoras de sofrimento no trabalho. Essa racionalização faz com que eles aceitem em muitos casos as condições precárias de trabalho a que estão submetidos.

Verbalizações: “Aqui em São Paulo eu só trabalhei no Restaurante, então... e a gente considera que na nossa área o salário é baixo, sabe? Então eu... tento ver de tal forma que é... pelo... *status* que o Restaurante tem e pelo que ele... me ensina, eu vejo isso como um investimento na minha carreira, sabe? Eu não vejo como um trabalho por dinheiro, eu poderia fazer outra coisa e ganhar mais dinheiro. Então eu vejo como um investimento na minha carreira trabalhar aqui, só que com um bônus que é um salário, né? Então é assim... pra mim foi um investimento na minha carrei-

ra, uma coisa que eu vou crescer muito aprendendo e tenho salário, mas... é isso”

- *O trabalho visto como privilégio*

Definição: os trabalhadores relatam ser gratos por ter a oportunidade de trabalhar – e aprender – ali. Segundo eles, muitas pessoas gostariam de estar no lugar deles, de modo que eles se percebem privilegiados por ter a oportunidade de trabalhar no restaurante.

Verbalizações: “Nossa meta é sempre tá tudo ali, do jeito que tem que ser feito. Se a gente faz tudo perfeito e a gente vai crescendo, a gente tem vontade de ajudar as pessoas. A empresa sempre... tá beneficiando a gente. Você pode mudar de praça, você crescer na empresa. A gente tem cursos, a gente tem aulas. Então... aqui eles são... a gente é privilegiado de trabalhar aqui. Muita gente queria. Tanto que eu tô aqui há nove anos...”

- *O trabalho visto como formador de identidade*

Definição: trabalhar num restaurante de alta gastronomia, apesar de todas as dificuldades, é visto como uma possibilidade de se ter uma identidade social por meio do trabalho.

Verbalizações: “Não eu, eu trabalhava em cozinha, então eu queria continuar no que eu tava. Eu era cozinheira, não fiz faculdade... nem imaginava, mas tipo, aconteceu... Fiz meu serviço direitinho, me esforcei, tô aí... Eu nunca pensei que eu ia entrar num restaurante da alta gastronomia”

7. Conclusão

Com base no que foi apresentado, podemos então caracterizar as dimensões do trabalho na cozinha do seguinte modo: no que diz respeito à dimensão do contexto de trabalho, acerca dos tipos de tarefas, vimos que o trabalho é dividido em dois momentos, *mise en place* e o serviço, e que as tarefas são atribuídas de acordo com as praças de trabalho. Em relação à divisão do trabalho, há uma divisão en-

tre concepção e execução, uma divisão teórica, e uma divisão concreta dos níveis hierárquicos, além da possibilidade de redivisão do trabalho. O turno da manhã e o turno da noite são diferentes e interdependentes. No que diz respeito às normas e regras, os trabalhadores relatam uma relação entre as normas e as regras e a qualidade da tarefa executada. Sobre os tempos e ritmos, há muitas tarefas para pouco tempo de execução, e o ritmo de trabalho, apesar de ser variável, normalmente é acelerado. As exigências técnicas estão relacionadas à manutenção do padrão de qualidade do serviço do restaurante. Sobre a relação com pares e chefias, os trabalhadores apontam que a equipe é vista como uma família, e que a relação com a chefia é baseada no aprendizado e no reconhecimento. No que diz respeito às responsabilidades e riscos, a exigência se dá em manter o padrão de qualidade, e o erro é visto como um risco pelos trabalhadores.

Acerca da dimensão da atividade de trabalho e de seus aspectos satisfatórios, a natureza da atividade, o cozinhar, mobiliza afetivamente os trabalhadores. A natureza da atividade também garante aprendizados aos trabalhadores por meio da execução do trabalho, e o desafio presente no contexto de trabalho – de manter o padrão – é visto como fator de aperfeiçoamento do trabalho. A natureza da atividade também garante certo nível de liberdade e autonomia para os trabalhadores. Acerca dos modos de trabalho, há um saber-fazer prático, os macetes, que só podem ser aprendidos na prática do trabalho, que é executado em grande parte no nível corporal. Sobre a colaboração, há cooperação entre os trabalhadores, além da noção de pertencimento à equipe de trabalho e da construção coletiva de deliberações. Acerca do reconhecimento do trabalho, os trabalhadores indicam que há valorização do trabalho, noção de pertencimento ao restaurante e possibilidade de crescimento no trabalho.

Na dimensão das dificuldades e estratégias individuais e coletivas, as dificuldades apontadas são: altos níveis de exigência, repetição e monotonia, conflitos entre a equipe, abordagem hostil da chefia, falta de cooperação, medo do erro, jornadas longas e intensas, rotina acelerada e repetitiva, imposição do inesperado, exigência física, exigência emocional e baixa remuneração. As estratégias individuais para lidar com as dificuldades são: mudança de emprego, autorreconhecimento, autocontrole e individualização. Entre as estratégias coletivas para lidar com as dificuldades, estão: justificativas racionalizadas, trabalho visto como privilégio e trabalho visto como formador de identidade.

OFICINA TEMÁTICA

Com base no que foi apresentado, para que você possa conhecer as características das dimensões de trabalho de uma cozinha, escolha um estabelecimento de alimentação fora do lar de sua região e faça uma entrevista com um trabalhador, seguindo as perguntas utilizadas neste estudo, que são:

- Como é o seu trabalho?
- Quais são suas maiores dificuldades?
- O que mais te traz satisfação?
- Como você lida com as dificuldades?

Para a entrevista, você vai precisar de um gravador. Transcreva as respostas e as organize de acordo com os seguintes tópicos das dimensões:

Dimensão I – Contexto de trabalho

- Tipos de tarefas;
- Divisão do trabalho;
- Normas e regras;
- Tempos e ritmos;
- Exigências técnicas;
- Relação com pares e chefias;
- Estilo de gestão;
- Responsabilidade e riscos.

Dimensão II – Atividade de trabalho e seus aspectos satisfatórios:

- Natureza da atividade;
- Modos do trabalho;
- Colaboração;
- Reconhecimento no trabalho.

Dimensão III – Dificuldades, estratégia individuais e coletivas:

- Dificuldades;
- Estratégias individuais;
- Estratégias coletivas.

Desse modo, você poderá conhecer as dimensões do trabalho da cozinha escolhida. Como dissemos anteriormente, o melhor modo para conhecer as dimensões de um trabalho é perguntando para o próprio trabalhador que o executa.

8. Referências

- ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unha cucas e dentes**. Prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- ANTUNES, R. **Adeus ao trabalho?** Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. São Paulo: Cortez Editora, 2015.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.
- COLLAÇO, J. H. L. Mudanças conceituais dos restaurantes. *In*: MONTEBELLO, N. P.; COLLAÇO, J. H. L. (Org.) **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Editora Senac, 2018.
- _____. **Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. 2009. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil.
- DÓRIA, C. A. **Estrelas no céu da boca**. Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2006.
- FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- JACOB, H. Gastronomia: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha. **Revista Comunicare**, 12 (2), p. 113-125, 2012.
- MENDES, A. M.; ARAÚJO, K. R. **Clínica da psicodinâmica do Trabalho: O Sujeito em Ação**. Curitiba: Juruá, 2012.
- MICHELIN. **O guia Michelin**. Rio de Janeiro e São Paulo. Rio de Janeiro: Michelin Editora, 2016.
- NEIRINCK, E.; POULAIN, J.-P. **A história da cozinha e dos cozinheiros**. Sintra: Colares Editora, 2007.
- PITTE, J.-R. **French gastronomy**. The history and geography of a passion. New York: Columbia University Press, 2002.

PIMENTEL, G. S. **A Mobilização Subjetiva no Trabalho em um Restaurante Certificado de Alta Gastronomia Localizado na Cidade de São Paulo**: Análise Psicodinâmica do Trabalho. 2018. Dissertação de Mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, Distrito Federal, Brasil.

_____. Alta Gastronomia, o nome de um trabalho. **Revista Eixo**, Brasília-DF, v. 8, n. 1, jan.-jun. 2019.

POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

RAVEL, J-F. **O banquete de palavras**. Uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIERA-MELIS, A. Sociedade feudal e alimentação. *In*: Flandrin, J-L. e Montanari, M. (Orgs.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ROSENBERGER, R. A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia. *In*: Flandrin, J-L. e Montanari, M. (Orgs.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. **O ensino superior da gastronomia no Brasil**: análise da regulamentação da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo – Visão e Ação**, Itajaí, 15 (02), p. 166-184, 2013.

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

STRONG, R. **Banquete**. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fatura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 2004.

TRUBEK, A. B. **Haute cuisine**. How the french invented the culinary profession. Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2000.

Este livro apresenta experiências de pesquisa das mais diferentes áreas do conhecimento (História, Artes, Gastronomia, Química, Biologia, Psicologia, Geografia, Sociologia, Antropologia, Educação, Agroecologia e Filosofia), que compartilham reflexões sobre a alimentação. Estas pesquisas foram realizadas dentro e fora do Instituto Federal de Brasília (IFB), com objetivos diversos, muitas delas no “chão da sala de aula”, mas se encontram nos capítulos deste livro numa tentativa de não apenas apresentar a riqueza das discussões sobre a alimentação, mas de trazê-las como temas pertinentes para pensar e praticar pedagogias no interior da escola.

Convidamos o leitor a pensar criticamente sobre o modo como lidamos com a alimentação, do plantar ao comer, tornando-a um tema transversal de constante análise e preocupação teórico-conceitual e também tema central da sociedade contemporânea. Que nos sentemos à mesa e devoremos essa leitura. Bom apetite!



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



ISBN: 978-65-990276-6-6

CDI



9 786599 027666