

## **Alimentação aderente, saudável e agregadora**

Apresentação do dossiê

*Alimentação: práticas, significados e cultura em perspectivas sociais e históricas*

**Rubens Leonardo Panegassi**

Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, MG, Brasil

Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-1908-1547>

E-mail: [rubenspanegassi@gmail.com](mailto:rubenspanegassi@gmail.com)

Nesse volume 15, número 1º, de janeiro-junho de 2019, apresentamos aos leitores de *Patrimônio e Memória*, revista eletrônica publicada pelo Centro de Documentação e Apoio à Pesquisa (CEDAP) da UNESP câmpus de Assis, o dossiê *Alimentação: práticas, significados e cultura em perspectivas sociais e históricas*. Sem perder de vista o caráter multidisciplinar da revista, o dossiê aqui apresentado procurou reunir artigos cujo foco de análise incida sobre fatores históricos, culturais, econômicos ou políticos relacionados à alimentação e suas práticas, comportamentos ou hábitos sociais.

No campo historiográfico, a presença do tema da alimentação como objeto de investigação autônomo é relativamente recente e, em muitos sentidos, é tributário da abertura da disciplina às propostas de estudo em que a noção de multidisciplinaridade ganha especial relevância. De modo que o caráter interdisciplinar de *Patrimônio e Memória* faz da revista um veículo por excelência para a divulgação de estudos sobre o assunto, uma vez que as pesquisas a respeito do tema da alimentação e, mais especificamente, da História da Alimentação, dão margem à composição de inúmeros eixos investigativos.

No Brasil, o tema da alimentação tem ganhado destaque a partir das duas últimas décadas entre os historiadores, quando vieram à luz algumas publicações que passaram a ser referência a todos os interessados no assunto. Refiro-me ao balanço historiográfico assinado por Ulpiano Toledo Bezerra de Meneses e Henrique Soares Carneiro nos *Anais do Museu Paulista* (1997) e ao dossiê *História da Alimentação*, organizado por Carlos Roberto Antunes dos Santos, para a revista *História, Questões e Debates* (2005), que além dos artigos de Carlos Santos e Henrique Carneiro, conta também com colaborações de Leila Mezan Algranti, Maria Cecília Barreto Amorim Pilla, Denise Bernuzzi de Sant'Anna e Suely Teresinha

Schmidt Passos de Amorim. Não há dúvida de que ambas as publicações foram contribuições decisivas para que os historiadores brasileiros consolidassem o campo da História da Alimentação a partir de problemáticas específicas e profícuos debates no âmbito dos mais diversos temas e enfoques.

Por sua vez, se considerarmos uma *História da Historiografia da Alimentação*, não será difícil associarmos a noção de multidisciplinaridade às reformulações experimentadas pela historiografia com a “nova história”, principalmente a partir dos anos 1960, quando as mais diversas contribuições temáticas e metodológicas convergiram para a matéria. Assim, a História da Alimentação teria se configurado a partir desse alargamento do campo historiográfico, de modo que proposições tradicionalmente associadas à antropologia, à sociologia, à geografia ou mesmo à biologia, foram incorporadas no escopo dos estudos históricos. Por sua vez, o livro do botânico polonês Adam Maurizius, originalmente publicado em 1926 e traduzido para o francês em 1932 sob o título *Histoire de l'alimentation végétale depuis la pré-histoire jusqu' à nos jours* se inscreveria nesse histórico, em face de sua influência entre os Annales. Desse modo, a gênese da História da Alimentação estaria ligada à própria história dos alimentos vegetais, da agricultura e também da história rural (MENESES; CARNEIRO, 1997).

Portanto, a História da Alimentação carrega um inegável parentesco com a botânica e a história dos alimentos vegetais. Por si, esse histórico prenuncia um dos possíveis enfoques sobre o tema, no qual se entrelaçam questões referentes não apenas à botânica, mas também à zoologia e à medicina. Ou seja, a constituição do repertório alimentar, seja ele vegetal ou animal, a dimensão nutricional dos alimentos, bem como sua relação com as configurações que os regimes alimentares impõem à saúde, são questões elaboradas a partir de um enfoque biológico sobre o assunto. Entretanto, é evidente que para o historiador, este enfoque deve se apresentar associado a um contexto social, em que a seleção dos alimentos articula-se a considerações culturais a respeito do alimento, bem como de seu consumidor.

Há, contudo, outras óticas que norteiam os estudos sobre alimentação. Se o enfoque biológico tem sua matriz nos estudos sobre botânica, a ótica econômica, por sua vez, provém de uma perspectiva fundamentalmente histórica. Calcada a princípio nos debates referentes à produção, consumo, armazenamento, transporte e comercialização no âmbito da economia de mercado, seria logo atualizada a partir

da noção de “civilização material” sugerida por Fernand Braudel, que daria novo fôlego ao tema, integrando-o a questões referentes à história da vida cotidiana.

Essa diversificação do espectro de estudos sobre o tema da alimentação repercute em seu enfoque social, onde as redes de inter-relações evocadas pelos alimentos, bem como sua significação nas sociedades ganham visibilidade, no interior dos mais diversos contextos históricos, que uma vez articulados ao imaginário social, transfere o debate assentado na concepção de cultura material, para o círculo das representações e da história das mentalidades, o que, por sua vez, define outra ótica de estudo, de caráter cultural. Dessa relação com o imaginário social pode-se apontar para inúmeras questões relacionadas à ética alimentar, às virtudes e vícios relacionados à comida, ou seja, problemas que se desdobram em outro enfoque específico, desta vez de caráter claramente filosófico.<sup>1</sup>

Mas emblemático do potencial multidisciplinar inerente à História da Alimentação é o artigo assinado por Silvana P. de Oliveira e Annie Thébaud-Mony e publicado na *Revista de Saúde Pública* (1997), em que as autoras se dedicam também às diferentes perspectivas adotadas pelos estudos da alimentação, principalmente no Brasil. E reconhecendo a dificuldade em estabelecer um método eficaz diante da abrangência da temática, sugerem a noção de “sistemas alimentares” como ferramenta conceitual, que em vista de sua capacidade analítica, teria a virtude de integrar a dimensão temporal como um fator em que se revelam transições estruturais, bem como o modo por meio do qual se efetivam estas transições. Assim, a possibilidade de compreender a evolução do consumo de alimentos, no sentido do modelo dominante, e ao mesmo tempo suas variações e adaptações, estariam imbricadas à história, em articulação aos diversos enfoques (OLIVEIRA; THEBAUD-MONY, 1997).

Da eficácia da noção de “sistemas alimentares” é representativa sua recorrência em estudos importantes sobre o tema da alimentação. Caso notório, por exemplo, no livro *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*, de autoria da antropóloga Paula Pinto e Silva, que recorre à categoria enquanto linguagem, no intuito de vislumbrar um contexto cênico, em que ocorrem ajustes e inovações entre os hábitos alimentares europeus e as práticas e alimentos nativos, incluindo aí os valores simbólicos a eles atribuídos (SILVA, 2005).

Ainda que se possa considerar o tema da alimentação como objeto relativamente recente no interior dos estudos históricos *tout court*, na interface da história com outras disciplinas, a temática tem uma tradição de estudos bem

consolidada no Brasil. O papel da etnologia e do folclore na historiografia já foi exaustivamente discutido por historiadores como Jacques Le Goff e Michel Vovelle (LE GOFF, 1985; VOVELLE, 1987), de modo que para o propósito deste texto, o etnólogo e folclorista Luís da Câmara Cascudo é sem dúvida uma referência incontornável. Inúmeros são seus títulos a respeito do assunto, dentre os quais é possível citar *Prelúdio da cachaça* (1952), *História da alimentação no Brasil* (1963), *A cozinha africana no Brasil* (1964) e *Antologia da alimentação no Brasil* (1977). Dentre esses livros, fiquemos com a *História da alimentação no Brasil*: seja por seu título, que faz menção direta à nossa matéria, seja por sua persistência no mercado editorial brasileiro, com suas contínuas reedições, vale recuperá-lo, ainda que sumariamente.

Trata-se de “uma tentativa sociológica da alimentação na base histórica e etnográfica” (CASCUDO, 1983, p. 16), tal como escreveu o autor, na qual dedica toda a primeira parte do livro às dietas indígena, africana e portuguesa, ao passo que a segunda parte, em um claro esforço de destilar uma identidade nacional, trata daquilo que denomina como as bases da cozinha brasileira. Por sua vez, o que interessa de seu esforço imaginativo é o resultado de sua pesquisa, que mapeia inúmeros relatos, elaborados por cronistas e viajantes a partir dos mais diversos contextos históricos. Pesquisa que se apresenta encadeada a uma quantia significativa de investigações levadas a cabo por historiadores, geógrafos e botânicos, além de elencar fontes diversas, a partir das quais Cascudo apresenta não apenas as predileções alimentares em suas múltiplas dimensões, mas também a alimentação enquanto expressão de civilidade, espaço de sociabilidade e normatização de condutas na ordenação da vida cotidiana.

Assim como a etnologia, o legado da geografia também é de considerável importância. Professor de geografia humana, antropologia e fisiologia, além de ícone da cultura *pop* depois do movimento *Mangue Beat* (NOGUEIRA, 2009), Josué de Castro dedicou-se com vigor ao tema da alimentação, com atenção especial ao tópico da fome. Dentre sua imensa produção bibliográfica, *O problema fisiológico da alimentação no Brasil* (1932), *Fisiologia geral dos tabus* (1939), *Geografia da fome* (1946), *Geopolítica da fome* (1951) e *O livro negro da fome* (1957) são alguns de seus trabalhos.

*Geografia da fome* é um dos mais notórios livros de Josué de Castro. Nele, o autor se detém na problemática da fome a partir de sua sensibilidade em relação à diversidade étnica e cultural, característica da população dispersa pelo território

brasileiro. Daí seu esforço em distinguir aquilo que denomina como “áreas alimentares” no Brasil: a Área da Amazônia; a Área da Mata do Nordeste; a Área do Sertão do Nordeste; a Área do Centro-Oeste e a Área do Extremo Sul. Entretanto, a despeito de sua relação com determinações climáticas e especificidades de ordem ecológica e biológica, o estudo de Josué de Castro considera a fome como fenômeno humano. E, orientado por um prisma sociológico, faz notar a importância das dinâmicas culturais ao reconhecer a existência de resistências locais à adoção de hábitos alimentares exóticos, além de assinalar a importância de questões políticas e econômicas ao tratar da falta de alimentos.

Ainda no interior dessa tradição de estudos sobre a alimentação no Brasil, cabe destacar a ênfase dada por Gilberto Freyre à temática em seus trabalhos de caráter histórico-sociológicos. Notavelmente em *Açúcar* (1939), onde aborda o assunto de modo pontual. Neste trabalho, cujo conteúdo analítico está no ensaio introdutório, Freyre retoma uma ideia que se faz presente tanto em *Casa-grande e senzala* (1933), quanto em *Nordeste* (1937), a saber, a ideia de que no litoral monocultor nordestino fundou-se “uma civilização ecologicamente do açúcar e requintadamente do doce” (FREYRE, 1997, p. 22). Abordando de modo incisivo o tema da alimentação, Gilberto Freyre sugere um modelo interpretativo a partir do qual se fixam e se consolidam valores culturais, tais como a percepção do sabor. Ou seja, argumenta que as preferências de paladar são condicionadas pela sociedade e pela cultura.

Em relação ao tema da alimentação como objeto de estudo dentro de uma tradição historiográfica em rigor, creio que a menção a *Caminhos e fronteiras* (1957), de Sérgio Buarque de Holanda, seja fundamental. Capítulos como “Iguarias de bugre”, “Os trigais de São Paulo” e “Uma civilização do milho” revelam particularidades a respeito de escolhas alimentares ao longo da história, bem como a economia alimentar inerente a uma sociedade em contínua mobilidade.

Foge ao escopo desta apresentação descrever um histórico dos mais expressivos estudos produzidos pela historiografia brasileira que tratem do tema da alimentação, ainda que de modo tangencial. De todo modo, os trabalhos aqui mencionados têm sido relevantes na delimitação de objetos de pesquisa e foram relevantes na constituição deste campo de estudos. Hoje, não restam dúvidas de que o campo esteja consolidado. No âmbito das ciências humanas, são inúmeros os grupos de pesquisa registrados no Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq, no Brasil, que se atêm ao tema da alimentação. Especificamente na área de história, a

partir de um levantamento prévio, é possível mencionar o *Grupo de Pesquisa da História do Abastecimento e da Alimentação na Amazônia*, liderado por Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo e Carlos Dias Júnior; *Cultura e Alimentação*, liderado por Tatiana de Macedo Soares Rotolo e Thiago de Faria e Silva e *Estudos Históricos da Alimentação e Gastronomia no Brasil*, liderado por Thaina Schwan Karls. Há também notáveis laboratórios e núcleos de pesquisa, tal como o *Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação* (LEHDA), coordenado por Henrique Soares Carneiro e vinculado ao Programa de Pós-Graduação em História da FFLCH-USP, e o *Núcleo de Pesquisa Sobre Alimentos e Literaturas* (SAL), núcleo interdisciplinar que agrega pesquisadores de diferentes áreas, embora seja vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Literários da FALE-UFMG e coordenado por Sabrina Sedlmayer. Por fim, importa mencionar o bem conhecido *Seminário Internacional de História da Alimentação e Cultura Material*, do Programa de Pós-Graduação em História da Unicamp, coordenado por Leila Mezan Algranti.

Os onze artigos reunidos neste dossiê vêm contribuir com esse histórico da História da Alimentação e dão um bom indício do atual estado da matéria. São provenientes de pesquisas realizadas em diferentes áreas do conhecimento e desenvolvidas em instituições situadas nas mais diversas regiões do Brasil. Esta diversidade de estudos denota não apenas a aderência ao tema da alimentação como objeto de pesquisa, mas, também, uma capilaridade saudável e agregadora que me parece inerente à temática. Os artigos estão dispostos em ordem cronológica e abordam temas complexos e atuais, em interface com questões referentes ora ao patrimônio, ora à arquitetura, à economia, à cultura, ao meio ambiente, à cultura afro-brasileira ou à literatura popular.

O artigo de abertura, de minha autoria, intitula-se *Alimentação, estereótipos e preconceitos culturais na América portuguesa ao longo do século XVI*. Neste artigo, a análise incide sobre a produção agrícola de alimentos em perspectiva cultural, no contexto do primeiro século da colonização da América portuguesa. Partindo da análise de registros de caráter etnográficos verificamos as técnicas agrícolas que serviram de referencial na formulação de estereótipos culturais. Por sua vez, *Sabores, saberes e o “pão dos trópicos”: contatos interétnicos entre indígenas e colonizadores a partir da circulação e uso da mandioca*, de Juciene Ricarte Apolinário, também se detém no contexto do primeiro século da colonização lusa nos trópicos americanos, a partir de relatos de cronistas e viajantes. Contudo, em

seu artigo, trata dos saberes indígenas em relação aos usos da mandioca, bem como sua ressignificação na culinária em diferentes contextos culturais e temporais. Sua contribuição recupera a diversidade de usos que o tubérculo possuía entre os povos originários da América, assim como entre os colonizadores e os escravos africanos.

*Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção de farinha de mandioca em Alagoas, Brasil*, é o artigo de autoria de Maria Angélica da Silva, Melissa Mota Alcides e Louise Maria Martins Cerqueira, no qual as autoras também atentam para os usos da mandioca e sua importância na história econômica, social e cultural do Brasil. Contudo, dedicam especial atenção à permanência cultural da casa de farinha em muitas localidades do Estado de Alagoas. Paralelamente à longa duração destas edificações, a pesquisa aponta para sua importância na composição da paisagem local e também para suas diferentes utilizações como abrigo para inúmeras modalidades de interação social, tais como manifestações de trabalho ou celebrações de caráter cultural.

O artigo de Renato da Silva Dias e Jeaneth Xavier de Araújo Dias inaugura uma série de contribuições a respeito de Minas Gerais. Especificamente no artigo assinado por ambos, intitulado *Trabalho, abastecimento e dieta alimentar nas Minas do Ouro: o caso do pintor João de Deus Veras*, os autores analisam o trabalho, a dieta alimentar e o abastecimento de mercadorias na capitania das Minas do Ouro, por meio de um estudo de caso, notavelmente o do pintor setecentista João de Deus Veras. Por sua vez, *Dos mantimentos às bateias mais ricas que há nas Minas: distinção do gosto na urbe setecentista, Minas Gerais*, Francisco Eduardo de Andrade investiga a reconfiguração dos hábitos alimentares no território minerário no contexto da economia colonial-atlântica. Momento que, embora tenha contado com o crescimento da produção agropastoril a par da diversificação dos gêneros comercializados, pouco influenciou no quadro nutricional de base da população de pobres e cativos, que muito embora tenham apresentado diversificação e valorização do gosto e dos desejos e contextos festivos.

André Figueiredo Rodrigues e José Otávio Aguiar analisam as práticas agrícolas evidenciadas nas propriedades dos participantes da Inconfidência Mineira, na segunda metade do século XVIII. Em vista disso, o artigo *Práticas agrícolas nas propriedades dos participantes da Inconfidência Mineira (Minas Gerais, comarca do Rio das Mortes, segunda metade do século XVIII)* se debruça sobre a produção de gêneros como de arroz, feijão e milho, para reconstituir o abastecimento alimentar e

os dados de produção destas propriedades. Ainda a respeito da produção de alimentos, Jonis Freire e Vitoria Fernanda Schettini de Andrade se atêm à diversificação das atividades econômicas da Zona da Mata mineira, a partir de inventários *post-mortem* no artigo *Produção de alimentos, cafeicultura e escravidão na Zona da Mata mineira, século XIX*. Por fim, subvertendo a sequência dos artigos na revista, vale apresentar o último dos artigos dedicados a Minas Gerais, intitulado *A dinâmica da produção do arroz em Ituiutaba (Minas Gerais, 1950-1970)*. Neste artigo, Eduardo Giavara analisa a produção de arroz no município de Ituiutaba entre 1950 e 1970, para observar o impacto da modernização da agricultura na região, com especial atenção às divergências dos pequenos agricultores ao novo modelo de produção, calcado no uso da derrubada indiscriminada e de venenos e pesticidas.

Ana Luíza Mello Santiago de Andrade analisa as crônicas e os anúncios do jornal *O Estado de S. Paulo*, para compreender a modificação dos códigos de civilidade em um contexto de vertiginosa transformação da cidade de São Paulo no artigo *Trajetos urbanos do paladar: construção do gosto e sociabilidades burguesas nas crônicas e anúncios do jornal O Estado de S. Paulo (década de 1920)*. Em suma, o interesse da autora é perceber a promoção de novos hábitos burgueses, bem como de padrões de higiene para os locais de sociabilidade no espaço urbano, em especial aqueles destinados ao consumo de alimentos.

O reconhecimento da Feira das Iabás como patrimônio cultural imaterial é o tema do artigo escrito por Maria Alice Rezende Gonçalves, *A Feira das Iabás em Madureira / Rio de Janeiro: comida, música e cultura afro-brasileira*. Criada no ano de 2008 em Madureira, Rio de Janeiro, a Feira das Iabás é um evento voltado à comida e à música, onde bens como o ofício das “baianas do acarajé” e o “samba do Recôncavo Baiano” foram tombados em um contexto de valorização e preservação do patrimônio imaterial, ao passo que expressam etnicidade afro-brasileira.

Por fim, a construção de metáforas e utopias alimentares na literatura popular da Zona da Mata do nordeste brasileiro é objeto de análise do artigo *Metáforas e utopias alimentares do “sertão” açucareiro: fatores históricos, culturais e socioambientais*, de autoria de Francisco Cláudio Alves Marques e Teresa Augusta Marques Porto, no qual os autores buscam recuperar as contribuições culturais a partir de fatores históricos, culturais e socioambientais da região.

Em suma, um dossiê que não apenas colabora com a consolidação e o aprofundamento de um tema de pesquisa tão plural, mas, principalmente, pode

servir de referencial e investigações em andamento e, principalmente, como ponto de partida para a construção de novos projetos de pesquisa.

## NOTAS

<sup>1</sup>. Sobre os diferentes enfoques a respeito dos estudos sobre História da Alimentação, conferir: MENESES; CARNEIRO, 1997.

## REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983. 2 v.

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome*. São Paulo: Brasiliense, 1967.

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

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

LE GOFF, Jacques. *O maravilhoso e o cotidiano no ocidente medieval*. Trad. José Antonio Pinto Ribeiro. Lisboa: Ed. 70, 1985.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, São Paulo: USP, v. 5, p. 9-91, 1997.

NOGUEIRA, Maria Aparecida Lopes. Utopias: Josué de Castro e o “Mangue Beat”. *Cronos*, Natal (RN), v. 10, n. 1, p. 35-42, 2009.

OLIVEIRA, Silvana P. de; THÉBAUD-MONY, Annie. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo: USP, v. 31, n. 2, p. 201-208, 1997.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*. Dossiê: História da Alimentação. Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

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

VOVELLE, Michel. *Ideologias e mentalidades*. Trad. Maria Julia Goldwasser. São Paulo: Brasiliense, 1987.

**Rubens Leonardo Panegassi** é Professor do Departamento de História da Universidade Federal de Viçosa (UFV), em Minas Gerais, Brasil. Graduado, Mestre e Doutor em História pela Universidade de São Paulo (USP). Coordenador do Laboratório de Estudos de História das Ideias e Contextos Culturais (Lehicon).

**Como citar:**

PANEGASSI, Rubens Leonardo. Alimentação aderente, saudável e agregadora. *Patrimônio e Memória*, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 1-10, jan./jun. 2019. Apresentação do dossiê: *Alimentação: práticas, significados e cultura em perspectivas sociais e históricas*. Disponível em: <[pem.assis.unesp.br](http://pem.assis.unesp.br)>.