

REVISTA MARACANAN

Apresentação

O alimento e suas múltiplas abordagens na História

Food and its multiple approaches in History

Maria Cecilia Barreto Amorim Pilla*

Pontifícia Universidade Católica do Paraná
Curitiba, Paraná, Brasil

Everton Luiz Simon**

Universidade de Santa Cruz do Sul
Santa Cruz do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil



* Professora Adjunta da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Escola de Educação e Humanidades, Coordenação de História. Doutora, Mestre e graduada em História e graduada em Direito pela Universidade Federal do Paraná. Atualmente é Professora e Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Direitos Humanos e Políticas Públicas da Pontifícia Universidade Católica do Paraná. (ceciliapilla@gmail.com)

 <https://orcid.org/0000-0002-6526-8249>

 <http://lattes.cnpq.br/6937477830148153>

** Professor Adjunto da Universidade de Santa Cruz do Sul, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e Programa de Pós-graduação em Educação. Doutor em História pela Universidade do Rio dos Sinos; Mestre em Desenvolvimento Regional e graduado em Gastronomia pela Universidade de Santa Cruz do Sul. Atualmente é Pesquisador em Estágio de Pós-doutorado no Programa de Pós-graduação em Direitos Humanos e Políticas Públicas na Pontifícia Universidade Católica do Paraná, com Bolsa do Programa de Desenvolvimento da Pós-graduação da Coordenação de Aperfeiçoamento de Nível Superior (PDGP/CAPES). (evertonsimon@gmail.com)

 <https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>

 <http://lattes.cnpq.br/0299756941497011>

As curiosidades, interesses, oportunidades de negócios, preocupações com a sustentabilidade e saúde, e incursões de estudos no campo da história, da cultura da alimentação e da gastronomia têm aumentado exponencialmente nas últimas décadas no Brasil e no mundo. Uma pesquisa do Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) revelou que a pandemia de *Covid-19* ajudou no aumento das buscas por opções mais saudáveis, e que o setor de alimentação aumentou 98% nos últimos anos no país. Investimentos para produção de alimentos sem glúten, com o mínimo de processamentos e embalagens, comida vegetariana e vegana, têm retorno econômico e social garantido.¹

Na mesma toada, a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), em fevereiro de 2023, afirmou que o faturamento anual da indústria de alimentos, consumo interno no Brasil, tem faturamento anual que ultrapassou 1 trilhão de reais no ano. As exportações cresceram 30% em 2022, e foram gerados mais de 50 mil novos postos de trabalho.²

Nas duas últimas décadas os livros que envolvem história, sociologia, filosofia, nutrição, saúde, entre outras relacionadas à alimentação e gastronomia invadiram o mercado editorial brasileiro e mundial. Atualmente, só a Editora SENAC, de São Paulo, tem disponíveis cerca de 223 livros que tratam da cozinha, confeitaria, panificação, entre outros. Se procurarmos pelo *site* da Livraria da Travessa pela palavra-chave “alimentação”, encontraremos 228 títulos. Quando utilizamos para busca a palavra-chave “história da alimentação”, na conta da *Amazon* Brasil, encontramos 299 indicações.

A partir desse cenário, podemos afirmar que o que um dos pesquisadores pioneiros em História da Alimentação no Brasil, Carlos Antunes dos Santos (2005, p. 12), já havia afirmado no começo do século XXI, de que havia “hoje uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidades”, só tem avançado. Afinal, não poderia ser diferente, pois como o mesmo autor colocou, foi o iminente historiador Fernand Braudel, nos anos 1970, na França, que deu atenção devida ao tema da alimentação no campo da pesquisa histórica, trazendo para seus estudos as questões relacionadas à cultura material. Desde lá, a temática tem se tornado cada vez mais robusta, tendo no Brasil, muitas redes, laboratórios, grupos de pesquisa sobre história, cultura da alimentação e da gastronomia, formando-se e se constituindo-se. Pois nada o que entra pela

¹ “Cresce a procura por opções mais saudáveis na alimentação”. *Valor Econômico* (Site). (Disponível em: <https://valor.globo.com/patrocinado/dino/noticia/2023/03/31/cresce-a-procura-por-opcoes-mais-saudaveis-na-alimentacao.ghtml>. Publicado em: 31 mar. 2023. Acesso em: dez. 2023).

² ABIA. Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. Indústria de alimentos: faturamento anual ultrapassa R\$ 1 trilhão, com aumento das vendas nos mercados interno e externo. *ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos* (Plataforma online). Disponível em: <https://www.abia.org.br/noticias/industria-de-alimentos-faturamento-anual-ultrapassa-r-1-trilhao-com-aumento-das-vendas-nos-mercados-interno-e-externo>. Acesso em: dez. 2023.

nossa boca é neutro e a historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e históricas, pois o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na História.

A partir dessa premissa, o objetivo desse Dossiê Temático foi reunir pesquisas que tratassem da temática da alimentação e suas múltiplas abordagens na História, bem como textos que permitam uma interlocução com as Humanidades.

Neste dossiê os/as leitores/as terão acesso, de forma livre e gratuita a 7 artigos e uma resenha crítica. O primeiro, **Os menus dos banquetes da Sociedade Portuguesa de Gastronomia (16 de janeiro de 1933 – 17 de agosto de 1935): uma proposta de análise**, de Patrícia de Gomensoro, da Universidade de Coimbra, analisa um conjunto de menus de refeições cerimoniais oferecidas pela Sociedade Portuguesa de Gastronomia entre janeiro de 1933 e agosto de 1935 e reproduzidos no prólogo da obra *Culinária portuguesa* (1936). A partir da abordagem teórica proposta por Claude Fischler, fundamentada na analogia entre sistema culinário e linguagem, observamos os elementos com os quais estes menus foram compostos, isto é, seus ingredientes, pratos e nomenclatura, e o modo como foram estruturados. No presente artigo, a autora dá atenção particular à dicotomia cozinha portuguesa/cozinha estrangeira, analisada no contexto gastronômico da época e em comparação com o que foi observado em outros conjuntos de menus contemporâneos e anteriores.

No artigo **Como a alimentação serviu para segregar, vigiar e acusar os mouriscos na Monarquia Hispânica do século XVI**, Ximena Isabel León Contrera, ao explorar diversos conjuntos de fontes documentais cristãs e mouriscas, tais como: cartas, relatos, orientações religiosas (*Breviário Sunni*), narrativas de viagem, compêndios de práticas de mouriscos, entre outras, buscou discutir sobre as preferências e tabus dos mouriscos espanhóis quanto à alimentação. A partir dessas fontes plurais e heterogêneas, registros tanto do ponto de vista mourisco (e mudéjar) e de cristãos hispânicos (do estado e da igreja), além dos registrados por viajantes estrangeiros. A autora se valeu de cédulas, decretos, leis, um Sínodo, proibições, cartas, escritos apologéticos, textos de jurisprudência sobre o Islã, relatos de jornada de viagem para Meca e de visitantes a Granada, dentre outros. Esta documentação permitiu vislumbrar alguns pontos sobre a comensalidade de um grupo social, sobrevivendo como “minoría” em meio a um mundo católico que os vinculava ao Islã.

Na continuidade, Cristine Fortes Lia e Matheus Troglio, no artigo **De sabor e de fé: a alimentação sagrada no Batuque e a educação antirracista**, se ocupam em analisar a alimentação religiosa no Batuque. Para eles, acredita-se que a sociedade brasileira ainda carece de compreensão sobre as diferentes formas de apropriação dos alimentos para além do ato de nutrir-se. Por meio da análise da condição de sagrada da culinária desenvolvida nas terras da região da Serra Gaúcha, a pesquisa identifica as particularidades da gastronomia desenvolvida nestes espaços de fé e sua importância na luta antirracista. Utiliza-se a metodologia da história oral para o conhecimento dos modos de preparo dos pratos oferecidos aos Orixás e seus

significados para os praticantes. Como resultado da pesquisa, apresenta-se um caderno de receitas, intitulado *O sabor do Saber*, que traz algumas formas de fazer estas iguarias e seus sentidos míticos. A construção deste material se deu por meio de autoridade compartilhada com os mestres religiosos que detém os saberes sobre esta culinária, tanto no acesso às instruções de execução como na supervisão dos jeitos de preparo. O livro de receitas busca contribuir para combate do chamado racismo estrutural e religioso.

Em **A Cozinha das Cozinheiras de Rosa Maria: alimentação e saúde**, Ana Branco Carvalhas examina a obra, surgida numa época de grande crise econômica, que se organiza de uma parte sobre higiene alimentar e de outra com 500 receitas. Na primeira, contendo informação de saúde, são apresentadas tabelas do valor nutricional dos alimentos, tempos de preparação e regimes para diversas condições físicas e, na segunda, o modo de confecção dos pratos (salgados e doces), principalmente de culinária portuguesa, destinados à alimentação familiar. Ao longo do texto, a autora identifica e explora os preceitos de higiene alimentar à luz dos conhecimentos atuais. A identidade da autora, que assinou outros livros, ainda não está clara, assim como a relação do livro com um livro brasileiro de autoria com o mesmo nome e com capa muito semelhante.

A relação entre alimentação e saúde é também explorada por José Carlos Silva e Iranilson Buriti de Oliveira no artigo **O olfato como objeto de pesquisa da História: os odores do agrotóxico da agricultura moderna na produção de alimentos em Boqueirão-PB e os impactos na saúde humana (1950-2023)**, que problematiza o olfato como objeto de pesquisa da história a partir das memórias olfativas dos entrevistados de Boqueirão-PB sobre a produção dos alimentos advindos da agricultura moderna, realizada nas margens do açude Epitácio Pessoa, conhecido popularmente como açude de Boqueirão. No texto, os autores constatarem que o olfato é um poderoso sentido de captura, escrita, leitura e de problematização de lugares sociais, de épocas e de problemas do tempo presente que afligem a sociedade, como os danos provocados na saúde humana pelos agrotóxicos.

Em **Cem anos de socialização no refeitório do Colégio Pedro II (1837-1937): um estudo sobre práticas sociais e alimentação**, as autoras Renata de Souza Nogueira, Fabiana Bom Kraemer e Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho trazem reflexões importantes sobre a alimentação, enquanto prática social, no período demarcado pelo primeiro centenário do Colégio Pedro II, importante instituição de ensino do Brasil. Para elas, compreender a alimentação em sua complexidade demanda um exercício exploratório de aproximações dos diferentes núcleos [de saberes] – história, antropologia, sociologia, comunicação, nutrição, psicologia – que estruturam o pensamento sobre esse fenômeno. Com o apoio de fontes primárias da instituição, tais como regulamentos e regimentos internos, além do documento *Memória Histórica do Colégio de Pedro Segundo*, de Escragnolle Doria (1997), recorrem às noções de representações para estudar os textos entendendo-os como discursos e práticas do mundo social que os tornam inteligíveis e possíveis. Ao longo do texto elas identificam que as relações sociais estabelecidas em torno da alimentação podem ter contribuído para a manutenção da ordem, disciplina,

organização, estruturação do poder e fortalecimento da hierarquia social interna no Colégio Pedro II ao longo dos anos, ao mesmo tempo que também favoreceram a diferenciação dos estudantes dessa escola em relação a outros.

A relação entre alimentação e o espaço escolar é tratada pelas pesquisadoras Yayenca Yllas Frachia, Heloisa Tozato, Heloisa Teixeira Firmo e Ana Lúcia do Amaral Vendramini Correio no artigo **A horta pedagógica que nutre diversas dimensões do cotidiano escolar**. Elas partem da premissa de que as pessoas se nutrem não apenas de alimentos físicos, mas também de outras experiências, tanto materiais quanto imateriais, que contribuem para o crescimento fisiológico e intelectual, bem como para o bem-estar individual e coletivo. O texto foi elaborado a partir de um recorte do estudo de caso realizado na Escola Municipal Pedro Ernesto, situada no Rio de Janeiro, entre maio de 2021 e agosto de 2023. A investigação objetiva a análise crítica e reflexiva do desempenho da vivência pedagógica na horta como instrumento para a sensibilização de estudantes sobre alimentação saudável e preservação dos recursos naturais. O conjunto metodológico foi centralizado na pesquisa-ação, complementado por rodas de conversa e os diários da horta. Contou com a participação direta de 153 estudantes pertencentes às turmas do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental I, 5 docentes regentes, 2 professoras de inglês, 3 diretoras, 1 coordenadora pedagógica, 1 agente de apoio à Educação Especial, 1 agente de apoio à alfabetização, 1 mediadora, 1 merendeira e 1 pesquisadora. Ao longo dos 27 meses de práticas ecopedagógicas na unidade escolar, a Natureza nos proporcionou a oportunidade de entender sobre seus ciclos de vida. Foram abordados de maneira interdisciplinar e transversal, diversos componentes e habilidades previstos na Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e no Currículo Carioca da Secretaria Municipal de Educação do Rio de Janeiro (SME/RJ). Observou-se que a horta pedagógica dinamizou metodologias de ensino ativas investigativas que incentivaram o protagonismo das/os estudantes, permitindo que a educação alimentar e nutricional seja abordada de forma leve e contínua no cotidiano escolar.

Por fim, em **Por uma História da Fome no Brasil**, André Francisco Berenger de Araújo resenhou o livro *Josué de Castro: um pequeno pedaço do incomensurável* (2022) de Helder Remigio Amorim. A obra de Helder Amorim apresenta a trajetória de Josué de Castro, destacando sua formação e atuação intelectual e política multifacetadas. Na perspectiva de Helder Remigio de Amorim, a escrita biográfica deve partir da perspectiva da construção múltipla dos sujeitos, que desenvolvem estratégias variadas ao longo do tempo para se inserir e se posicionar diante dos desafios do seu tempo histórico. Assim, destaca a formação e atuação de Josué nos diversos campos intelectuais e políticos que ele percorreu, buscando se posicionar como um ator significativo em um dos temas que se destacavam no debate público de então, principalmente após o fim da 2ª Guerra Mundial.

Completando a Edição, na seção de Artigos Livres a Revista Maracanan disponibiliza aos leitores contribuições originais de pesquisadores e pesquisadoras engajados em propostas diversas e questionamentos atuais, na qual se vislumbram algumas das tendências da pesquisa história recente. Compõem a seção os artigos: **O "Teatro da Natureza" no sertão do Macacu**

- século XVIII de Vinícius Maia Cardoso; **Entre o passado e o presente: a cobertura do impeachment de Fernando Collor pelo Jornal do Brasil (1992-1993)** de Pedro Domingos Brandi e João Feres Jr.; **Mulheres jornalistas e as desigualdades de gênero - século XIX, Rio de Janeiro** de Cristiane de Paula Ribeiro; **Estado, mercado editorial e o Anuário Brasileiro de Literatura (RJ, 1937-1944): notas iniciais de pesquisa** de Tania Regina de Luca; **Considerações decoloniais sobre a opressão sistêmica aos corpos dissidentes na música da Belle Époque de Fortaleza** de Ana Luiza Rios Martins e Emílio Albuquerque; e **Figurações do desespero na ficção de Joel Silveira** de Cleverton Barros de Lima.

Por fim, a seção Notas de Pesquisa traz o texto **Revisitando discursos acerca de corpos negros, femininos e (nada) subservientes: uma análise comparada do gênero em Gabriela, cravo e canela e Cidade de Deus** de Juliana Carvalho da Silva.

Desejamos a você uma boa leitura!

Maria Cecília Barreto Amorim Pilla e Everton Luiz Simon.

Referências

ABIA. Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. Indústria de alimentos: faturamento anual ultrapassa R\$ 1 trilhão, com aumento das vendas nos mercados interno e externo. ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Site). Disponível em: <https://www.abia.org.br/noticias/industria-de-alimentos-faturamento-anual-ultrapassa-r-1-trilhao-com-aumento-das-vendas-nos-mercados-interno-e-externo>. Acesso em: dez. 2023.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005. DOI: <http://dx.doi.org/10.5380/his.v42i0.4643>.

VALOR Econômico. Cresce a procura por opções mais saudáveis na alimentação. *Valor Econômico* (Site). Publicado em: 31 mar. 2023. Disponível em: <https://valor.globo.com/patrocinado/dino/noticia/2023/03/31/cresce-a-procura-por-opcoes-mais-saudaveis-na-alimentacao.ghml>. Acesso em: dez. 2023.