



ciência plural

ATLAS CULINÁRIO DA LITERATURA BRASILEIRA: ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Culinary atlas of brazilian literature: food and culture

Michelle Medeiros • Doutora e mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Graduada em Nutrição pela mesma instituição. Professora de Antropologia da Nutrição na Universidade Federal de Campina Grande, Campus Cuité, onde também é coordenadora do G.U.L.A. (Grupo Universalidades, Literatura e Alimentação). E-mail: medeiros.michelle@hotmail.com

Viviany Moura Chaves • Mestranda em Ciências Sociais pelo Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande. E-mail: vivianymourachaves@hotmail.com

Clébio dos Santos Lima • Graduado em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande. E-mail: clebiolimabinho@gmail.com

Helena Cristina Moura Pereira • Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande. E-mail: helenacristinatavares@gmail.com

Rebekka Fernandes Dantas • Mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Graduada em Nutrição pela mesma instituição. E-mail: rebekkafernandes@hotmail.com

Autor responsável pela correspondência:

Michelle Medeiros. E-mail: medeiros.michelle@hotmail.com

RESUMO

Introdução: Acredita-se que pensar a alimentação e seu aspecto cultural no território brasileiro, como salienta a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, possa ser uma tarefa apoiada pela literatura. Pensar na literatura a partir do geoespaço pode fornecer uma reflexão sobre a alimentação no território brasileiro. **Objetivo:** Analisar a relação entre território e alimentação em obras da Literatura brasileira. **Métodos:** A metodologia foi elaborada em três fases: (1) explorar as obras para ordená-las no mapa; (2) sintetizar essa literatura em cada mancha; e, (3) produzir uma reflexão sobre o que essa literatura expressa com relação a alimentação no território brasileiro. **Resultados:** Foram mapeados um total de 28 autores. Desses, conseguiu-se identificar 47 obras de interesse. Elencam-se, a partir delas, características para cada uma das manchas propostas a priori: (1) na culinária da “Costa” litorânea uma tendência à abertura para inovação, influências que chegavam via mar, sendo também fortemente marcada injustiças, geradas por séculos pelos latifúndios da monocultura; (2) na culinária do “Recôncavo baiano” um protagonismo de enfrentamentos culturais históricos, bem como da fome, fruto desta intensa cultura de subjugação e dominação; (3) na culinária “Caipira” a expressão de uma geoculinária *indoors* dos comedores familiares, com seus conflitos protagonizados em cena; (4) na culinária “Amazônica” o remanescente do homem que com a natureza coabita e dela extrai seu meio de vida, utilizando-a integralmente; (5) na culinária “Meridional”, representada por uma longa faixa de terra, com expressões intensamente heterogêneas, da fome à abundância. **Conclusão:** Percebeu-se que sete manchas expressariam melhor o componente cultural alimentar no território, o quanto os autores expressam de seu território em suas produções artísticas, o que levanta o tópico das cartografias imaginárias e/ou heterotopias. Além disso, fala-se de uma geoculinária literária que pode auxiliar na tarefa de promover alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Alimentação; Mapeamento geográfico; Literatura.

ABSTRACT

Introduction: It is believed that thinking about food and its cultural aspect in Brazilian territory, as highlighted by the National Food and Nutrition Policy, can be a task supported by literature. Thinking about literature from geospatial can provide a reflection on the food in the Brazilian territory. **Objective:** The objective of this research is to analyze the relationship between territory and food in works of Brazilian Literature. **Methods:** For this was thought of in three phases: (1) explore the works to order them on the map; (2) synthesize this literature in each spot; And, (3) produce a reflection on what this literature expresses about food in Brazilian territory. **Results:** A total of 28 authors were mapped as results. Of these, 47 works of interest were mapped. The characteristics of each of the spots proposed a priori are listed: (1) in Costa cuisine a tendency towards openness to innovation, influences that came via sea, and also marked injustices, generated for centuries by the latifundia of the Monoculture; (2) in the cuisine of the Recôncavo a protagonism of historical cultural confrontations, as well as hunger, fruit of this intense culture of subjugation and domination; (3) in the Caipira cuisine the expression of a geoculinary *indoors* of the family eaters, with their conflicts staged on the scene; (4) in the Amazonian cuisine the remnant of the man who cohabits with nature and from it extracts his way of life, using it integrally; (5) in southern cuisine, represented by a long strip of land, with intensely heterogeneous expressions, from hunger to abundance. **Conclusion:** It was noticed that seven spots would better express the food cultural component in the territory, as the authors express of their territory in their artistic productions, which raises the topic of imaginary and/or heterotopian cartographies. In addition, there is talk of a literary geoculinary that can assist in the task of promoting adequate and healthy food.

Key-words: Food; Geographic Mapping; Literature.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição destaca como dois de seus princípios (1) a alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde e (2) o respeito à diversidade e à cultura alimentar.¹ Uma das ações institucionais tomadas com o intuito de fortalecê-los foi o lançamento, em 2012, do Marco de referência em Educação alimentar e Nutricional para as políticas públicas. Este material dá relevo à Educação alimentar e Nutricional (EAN) como um campo de conhecimento e de prática transdisciplinar, multifatorial e multiprofissional, perpassado a todo tempo pela reflexão da cultura alimentar e da autonomia do sujeito.² Além disso, o Guia alimentar para a população brasileira, em sua última versão, mais do que tocar na questão do que comer, fornece, como nunca, relevo ao como comer: a duração adequada das refeições, o ambiente apropriado e, sobretudo, o comer como ato de sociabilidade, comensalidade, são tópicos de destaque nesta publicação.³

Estes instrumentos institucionais são o reflexo das preocupações levantadas por resultados de pesquisas como a Pesquisa de Orçamentos Familiares, que mostra que mais de 50% da população brasileira apresenta excesso de peso e obesidade;⁴ ou ainda, pela pesquisa publicada em 2014 “Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico (Vigitel)” que mostra que 52,5% dos brasileiros estão acima do peso, o mesmo índice era 43% em 2006.⁵ Compreendendo que a abordagem clínica e biológica, por anos hegemônica na Nutrição, tem sido insuficiente para lidar com esta problemática, novas formas de pensar e de agir são necessárias.⁶

Um dos núcleos de saberes da Saúde Coletiva que vem dando atenção a essas questões, ao buscar refletir sobre o sujeito e a cultura no âmbito alimentar, é aquele denominado Ciências Humanas e Sociais em Saúde. Estudos clássicos como a etnografia de Freitas (2002),⁷ o estudo com base na ideia de representações sociais de Garcia (1997),⁸ ou ainda, a pesquisa-ação de Boog (1999),⁹ abriram as portas para uma pesquisa em alimentação mais preocupada com o como se come do que com o quê se come.

Mais recentemente, com o ensejo de produzir um retrospecto histórico, sociológico e cultural da formação da culinária brasileira, Carlos Alberto Dória, concordando com a ideia lançada primordialmente pelo IBGE por meio dos Atlas das representações literárias, mostra que não é possível empreender um estudo da cultura da alimentação por meio das divisões regionais político-administrativas: Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro Oeste. Propõe, portanto, um mapa onde as regiões culturais para o

estudo da alimentação são apresentadas por meio de cinco manchas: “Meridional”, “Amazônica”, “Costa”, “Caipira” e “Recôncavo baiano”.¹⁰

Acredita-se que pensar a alimentação e seu aspecto cultural no espaço brasileiro, como salientam as políticas citadas anteriormente, possa ser uma tarefa apoiada pela literatura. Muitas obras da Literatura Brasileira, por exemplo, fazem longas e significativas incursões no tema alimentar. Adélia Prado, Bartolomeu Campos de Queirós e Carlos Drummond de Andrade, são alguns deles. Drummond entre os picolés eróticos de *O amor natural*, chás de jasmim e arroz integral.¹¹ A comida simples que, em *Indez*, durante tempo de restrição de proteínas, compunha no prato azul esmaltado a bandeira do Brasil: o chuchu escorrido com água da mina, o amarelo ouro da gema e o arroz soltinho.¹² O sustento diário de uma vida tranquila em Adélia Prado: um quintal, um degrau, uma laranja para descascar e assistir a vida passar.¹³

Toda essa literatura, todavia, encontra-se dispersa. A organização destas obras poderia fornecer a possibilidade de refletir sobre a alimentação em diferentes espaços do território brasileiro. O que a literatura desvela sobre a alimentação neste território? É uma das questões que poderia ser respondida ao sistematizar essas obras. Portanto, o objetivo deste estudo foi analisar a relação entre território e alimentação em obras da literatura brasileira.

Metodologia

Tipo da pesquisa

A pesquisa é do tipo exploratória, pois pretende analisar a relação entre território e alimentação em obras da Literatura brasileira de modo amplo, fornecendo um panorama geral da questão. Iniciou-se a pesquisa a partir do mapeamento dessas obras. Além disso, o mapa, ao final, pretende servir como ponto de partida para pesquisas pontuais, que possam trabalhar com o ensejo de descrição e explicação, ou seja, em níveis mais avançados de especificidade.

Desenho da pesquisa, coleta e análise de materiais

O desenho da pesquisa foi organizado em três fases: (1) explorar as obras dispersas para ordená-las em um mapa (em quatro níveis: busca difusa, busca acadêmica, busca na Biblioteca Nacional, *brainstorming* em sessões temáticas de pesquisa); (2) sintetizar o que essa literatura em cada mancha culinária desvela sobre a alimentação neste território; e, por fim, (3) produzir uma reflexão final sobre o

que essa literatura expressa sobre a alimentação no território brasileiro, bem como uma forma de divulgação destes dados. As ideias de manchas culinárias, de espaço social alimentar e de geografia literária sustentam o percurso metodológico da pesquisa.

Coleta

Primeiro nível: busca difusa. Nesta fase as possibilidades de pesquisa são consideravelmente amplas. Por isso, a busca reveste-se de um caráter livre e difuso. Foram consultados livros didáticos, obras de literatura e obras de referência em literatura. Em seguida, passou-se à busca no Google® utilizando alguns descritores obtidos com base nessas leituras, tais como: 'autores regionalistas', 'obras de 30', 'barroco', 'literatura amazonense', 'literatura telúrica', 'literatura caipira', 'literatura praieira', dentre outros. Os resultados foram sendo consultados sempre em busca das referências relativas à alimentação.

Segundo nível: busca acadêmica Na sequência, procedeu-se à busca de trabalhos acadêmicos, produzidos em âmbito nacional, que pudessem fornecer pistas sobre obras de literatura que trazem a questão da alimentação à tona. Foram consultados, assim, três bases de dados: (1) o *Jstor* com os descritores 'food', 'culture', 'literature', 'Brazil', (2) Google Acadêmico® e (3) o Banco de Teses da Capes, com os descritores: 'literatura', 'alimentação' e 'cultura'.

Terceiro nível: busca no acervo da Biblioteca Nacional Utilizando os mesmos descritores do segundo nível foi realizada uma pesquisa no acervo da Biblioteca Nacional: <<https://www.bn.br/>>

Quarto nível: *brainstorming*. Foram realizadas sessões de estudo no grupo GULA (Grupo universalidades, literatura e alimentação) da Universidade Federal de Campina Grande com o intuito de levantar bibliografia literária para a pesquisa. Durante essas sessões, os mediadores eram convidados a apresentar os resultados de sua busca individual. Que autores produziram, em cada uma das manchas culinárias, obras onde a alimentação tenha sido um tema de visibilidade? Os resultados eram postos em discussão. O grupo adicionava suas contribuições como em um *brainstorming*. Os nomes dos autores e obras encontrados eram transcritos e armazenados por um dos membros do grupo.

Durante a primeira fase, foi elaborado um quadro contendo a descrição das obras, organizadas pelas manchas culinárias de Dória (2009)¹⁰, com suas respectivas autorias e local de origem do autor, bem como algumas outras informações relevantes. Em seguida, os dados relativos à origem dos autores foram registrados num programa de geoprocessamento ArcGis® para iniciar a elaboração do mapa.

Resultados

A partir da investigação foram mapeados um total de 28 autores. Desses autores, conseguiu-se mapear 47 obras de interesse para esta pesquisa, dentre elas: 12 obras de poesia, 13 romances, 10 obras de conto, 6 obras de crônica, 4 obras com traços de autobiografia (memorial e diário, por exemplo), 1 drama, 1 profecia (mapa 1).



É importante sublinhar que este levantamento não pressupõe que a origem do autor (seu local de nascimento ou de permanência) determinará o tipo ou o conteúdo de sua produção, como já apontado anteriormente. Por exemplo, João Cabral de Melo Neto, produz uma literatura que poderia expressar a realidade da mancha meridional, sobretudo, na porção que conhecemos como Sertão. Também poder-se-ia dizer que a literatura da própria Clarice expressa não apenas um Brasil da costa, ou certa Ucrânia, neste caso falamos de uma literatura que tem anseios de atravessar todo o território, ou mesmo, ser universal. Este mapeamento é apenas uma forma inicial de dar unidade aos dados encontrados.

Percebe-se uma concentração de obras que trazem o tema da alimentação em algumas das manchas, a exemplo da Caipira. Esse território é um daqueles que segundo Abdala (2011)¹⁴ sustenta a reprodução de saberes e práticas cotidianas ancestrais, ainda que não esteja descolado do processo

global de mudanças e inovações alimentares. O que aparece de maneira mais dinâmica na Costa e que acaba sendo potencializado, por exemplo, pelo uso turístico das cidades costeiras, que se tornam mais permeáveis ao novo.

Observa-se que há uma aproximação entre os ingredientes característicos de cada mancha mencionados por Dória (2009)¹⁰ e os descritos nas obras. Caso fosse preciso apontar um ingrediente que transversaliza todas as manchas esse ingrediente seria a mandioca e, claro, todos os seus produtos: polvilhos, farinha, puba, tucupi, maniçoba, goma e outros. O que marca também a singularidade do Brasil frente aos outros países do território latino-americano, onde impera a cultura do milho, conforme mostra Cascudo (2009).¹⁵

Caso fossem apontadas características singulares a este território em termos, tanto de ingredientes, como de tópicos, poder-se-iam ser estabelecidas as seguintes afirmações até o momento:

(1) a culinária da costa com uma tendência à abertura para inovação, influências que chegavam via mar, século XX, como nas cenas de *Quincas Borba*, onde Rubião que acabara de receber herança de Quincas, deixava isso claro até mesmo pela criadagem da cozinha, que agora deveria ser branca ou pela doçaria de Além-mar em *Memórias Póstumas de Brás Cubas*, ou ainda as injustiças, muitas vezes geradas por séculos, como pelos latifúndios da monocultura, que parem homens gabirus, como aqueles de *Homens e caranguejos*;

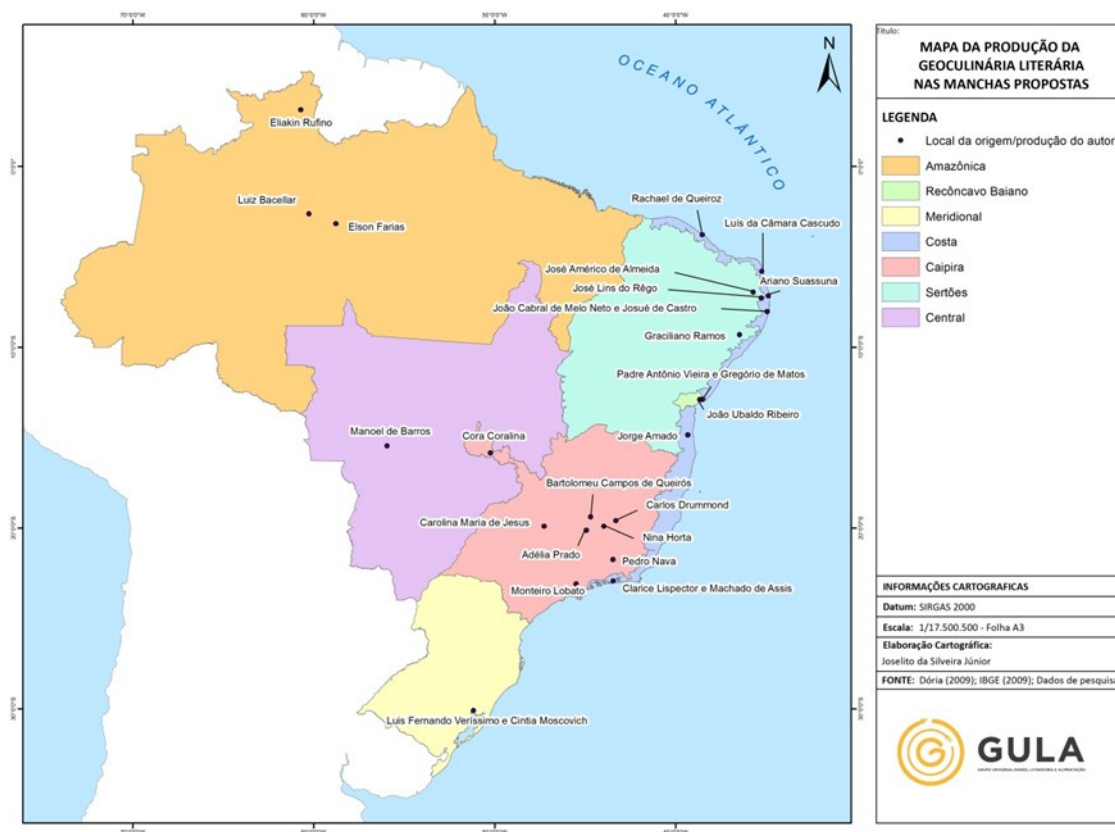
(2) a culinária do Recôncavo como protagonista de enfrentamentos culturais históricos, como aqueles entre os nativos e os europeus catequizadores, de Padre Antônio Vieira em *História do Futuro*, que tece duras críticas aos Tapuias ao acusá-los de serem devoradores de carne humana ou o grito de Gregório de Matos, em *Crônica do viver baiano seiscentista*, à fome, fruto desta intensa cultura de enfrentamentos e dominação.¹⁶

*A fome me tem já mudo,
que é muda a boca esfaimada;
mas se a frota não traz nada,
por que razão leva tudo?*

(3) a culinária Caipira que expressa uma geoculinária *indoors* dos comedores familiares, com seus conflitos protagonizados em cena, com seus ingredientes e técnicas culinárias que tentam não exceder o espaço da casa, como em Bartolomeu Campos de Queirós e seu conflito doméstico expresso via alimentação, em *Vermelho amargo*, por exemplo, pelo contraste de como sua madrasta e sua mãe cortavam os tomates. (4) a culinária Amazônica e o remanescente do homem que com a natureza coabita e dela extrai seu meio de vida: utilizando-a integralmente, como na *Receita de Tacacá*, em *Sol de feira* de Luiz Bacellar, onde a macaxeira é esgotada em todos os seus produtos e, por fim, (5) a

culinária meridional que, em verdade, representa uma longa faixa de terra com expressões intensamente heterogêneas, como pode ser observado pelas antíteses de *Vidas Secas* e *Por que sou gorda mamãe*, de um lado a narrativa da fome como fruto das injustiças sociais orquestrada pela aridez de seus protagonistas, do outro, a luta da autora contra o corpo obeso ou a fartura da mesa de *Gula*.

Assim sendo, propõem-se, a partir destes primeiros resultados, como também da divisão proposta pelo IBGE (2009)⁴ que a mancha meridional, para melhor expressar o componente cultural, seja dividida em três manchas: a (5) Meridional (Campanha Gaúcha, Colônias, Vale do Itajaí e Norte do Paraná), (6) os Sertões (sua porção superior) e (7) Brasil central (porção medial). Essa proposta pode ser melhor observada no Mapa 2.



Conclusões

Acredita-se que pensar a alimentação a partir da perspectiva do território possa ser uma das vias para realizar atividades efetivas de promoção da alimentação adequada e saudável: relevância do território, apoio a práticas alimentares locais e desenvolvimento regional são, por exemplo, expressões caras à Saúde Pública. A partir da pesquisa *Atlas culinário da Literatura Brasileira: alimentação e cultura*,

desenvolveu-se a ideia de uma geoculinária literária que pudesse trazer elementos para pensar as práticas alimentares no território brasileiro.

Percebeu-se que sete manchas expressariam melhor o componente cultural alimentar no território, o quanto os autores expressam de seu território em suas produções artísticas, o que levanta o tópico das cartografias imaginárias e/ou heterotopias. Fala-se de uma geoculinária literária que poderia auxiliar a tarefa de promover alimentação adequada e saudável.

Alguns resultados suscitam pontos para serem desenvolvidos no decorrer da pesquisa, como: uma discussão sobre a ideia de comida regional e o quanto os autores expressam de seu território em suas produções artísticas. Assim, acredita-se que a produção de mapas da Literatura Brasileira, com o tema da alimentação, buscando espaços inscritos no geoespaço, como também, outros espaços, as heterotopias, possam auxiliar no estudo da alimentação e cultura no Brasil.

Referências

1. Brasil. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição[internet] [acessado em: 10 2016 dez]. Brasília: Ministério da Saúde; 2012. Disponível em:http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf
2. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas[internet] [acessado em: 25 nov 2016]. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2012. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf
3. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira[internet][acessado em: 30 nov 2016]. 2. ed. 2014. Brasília: Ministério da Saúde;2014.Disponível em:http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
4. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Atlas das representações literárias de regiões brasileiras. (Sertões brasileiros, v.2) 2009. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2009.
5. Brasil. Ministério da Saúde. Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico (Vigitel)[internet] [acessado em:15 dez 2016]. Brasília: Ministério da Saúde; 2015 .Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/>

6. Medeiros MAT de. Desafios do campo da alimentação e nutrição na atenção básica. In: Cervato-Mancuso AM, Diez Garcia RW, editors. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2011.
7. Freitas MCS. Uma abordagem fenomenológica da fome. Rev.Nutr. 2002; 15(1):53-69.
8. Garcia RWD. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. Physis: Rev. Saúde Coletiva. 1997; 7(2): 51-68.
9. Boog MCF. Dificuldades encontradas por médicos e enfermeiros na abordagem de problemas alimentares. Rev Nutr. 1999; 12(3): 261-272.
10. Dória CA. A formação da culinária brasileira. 1th ed. São Paulo: Publifolha; 2009.
11. Andrade CD de. O amor natural. 2th ed. Rio de Janeiro: Record; 2002.
12. Queirós BC de. Indez. São Paulo: Global; 2004.
13. Prado A. Poesia reunida. São Paulo: Editora ARX; 1991.
14. Abdala M. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. História: Questões & Debates. 2011; 54: 125-158.
15. Cascudo LC. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global; 2004.
16. Matos G. Obra Poética. Crônica do Viver Baiano Seiscentista. 3th ed. Rio de Janeiro: Editora Record; 1992.

Contribuição dos autores

M Medeiros participou em todas as etapas desde a concepção do estudo até a revisão crítica; VM Chaves participou em todas as etapas desde a concepção do estudo até a revisão crítica; C dos Santos Lima participou da coleta, análise e interpretação dos dados; HCM Pereira participou da coleta, análise e interpretação dos dados; RF Dantas participou da coleta, análise e interpretação dos dados.