

HUMANA
RES



Apresentação da Revista Humana RES

Caro leitor,

A Revista Humana Res é parte de um projeto idealizado pelo Centro de Ciências Humanas e Letras e pelo Núcleo de Estudos Estado Poder e Política - NEEPP, no intuito de integrar, de forma sincrônica, o ensino com pesquisa e a extensão. Nesse sentido, este meio de divulgação eletrônica assume a função de difundir junto ao público interno e externo, o conhecimento que vem sendo produzido, no âmbito desta Instituição de Ensino Superior.

É ainda pretensão desta revista constituir-se como via de acesso à produção acadêmica de profissionais de outras IES, seja no país ou no exterior, abrangendo os campos das Humanidades, Ciências Sociais, Artes e Tecnologias, publicando em suas páginas matérias enviadas para esse fim. Trata-se, enfim, de um periódico interdisciplinar, que se propõe a congregar análises produzidas a partir de perspectivas e olhares diversos acerca da realidade local, nacional e internacional.

No seu **Número 6 de jun/dez 2022**, a Humana Res apresenta o **Dossiê Temático: História da Alimentação**, sob a coordenação do Dr. Alcebíades Costa Filho – UESPI/UEMA, Me. Antonio Josinaldo Silva Bitencourt – IFPI e Domingos Alves de Carvalho Júnior – IFPI.

Boa leitura!

Joseanne Zingleara Soares Marinho

Editora – Chefe Universidade Estadual do Paiuí – UESPI

Antônia Valtéria Melo Alvarenga

Editora

Universidade Estadual do Paiuí – UESPI



Revista Humana Res
Edição 006 Ano 003
Julho/Dezembro|2022
ISSN: 2675-3901

EQUIPE EDITORIAL

COORDENAÇÃO EDITORIAL

Joseanne Zingleara Soares Marinho

(UESPI / HISTÓRIA / EDITORA-CHEFE)

MARCELO SOUSA NETO
(UESPI / HISTÓRIA-CCM / EDITOR)

JOÃO BATISTA VALE JÚNIOR
(UESPI / HISTÓRIA / EDITOR)

ANTONIA VALTÉRIA MELO ALVARENGA
(UESPI / HISTÓRIA / EDITORA)

MARIA DO SOCORRO RIOS MAGALHÃES
(UESPI / LETRAS-PORTUGUÊS / EDITORA)

VIVIANE PEDRAZANNI
(UESPI / HISTÓRIA/ EDITORA)

CONSELHO EDITORIAL

JOSEANNE ZINGLEARA SOARES MARINHO

(UESPI / HISTÓRIA / EDITORA-CHEFE)

OMAR MÁRIO ALBORNOZ
(UESPI/LETRAS-ESPANHOL / EDITOR)

MARCELO SOUSA NETO
(UESPI / HISTÓRIA-CCM / EDITOR)

MARIA DO SOCORRO RIOS MAGALHÃES
(UESPI / LETRAS-PORTUGUÊS / EDITORA)

JOÃO BATISTA VALE JÚNIOR
(UESPI / HISTÓRIA / EDITOR)

ANTONIA VALTÉRIA MELO ALVARENGA
(UESPI / HISTÓRIA / EDITORA)

CLARICE H. SANTIAGO LIRA
(UESPI / HISTÓRIA)

ELIZABETH MARY BAPTISTA
(UESPI / GEOGRAFIA)

FABRÍCIO FLORES FERNANDES
(UESPI / LETRAS-PORTUGUÊS)

ANA CRISTINA MENESES
(UESPI / HISTÓRIA)

JORGE EDUARDO DE ABREU PAULA
(UESPI / GEOGRAFIA)

JOSÉ BISPO MIRANDA
(UESPI / CIÊNCIAS SOCIAIS)

JOSINALDO OLIVEIRA DOS SANTOS
(UESPI / LETRAS/ESPANHOL)

LUCIANA MARIA LIBÓRIO EULÁLIO
(UESPI / LETRAS-ESPANHOL)

LUCIRENE DA SILVA CARVALHO
(UESPI / LETRAS-PORTUGUÊS)

ANTONIO MAURENI VAZ VERÇOSA DE MELO
(UESPI / HISTÓRIA)

MÁRLIA SOCORRO LIMA RIÉDEL
(UESPI / LETRAS-INGLÊS)

VIVIANE PEDRAZANNI
(UESPI / HISTÓRIA/EDITORIA)

CONSELHO CIENTÍFICO

ALCEBÍADES COSTA FILHO
(UESPI)

ANA PAULA VOSNE MARTINS
(UFPR)

ARYDMAR VASCONCELOS GAYOSO
(UEMA)

TERESINHA DE JESUS MESQUITA QUEIROZ
(UFPI)

CATARINA FROIS
(AR)

CLÁUDIA CRISTINA DA SILVA FONTINELES
(UFPI)

CRISTIANA COSTA DA ROCHA
(UESPI)

DANILO BEZERRA
(UESPI)

ELIO FERREIRA DE SOUSA
(UESPI)

ELIZANGELA BARBOSA CARDOSO
(UFPI)

FERNANDO BAGIOTTO BOTTON
(UESPI)

FRANCISCO CHAGAS OLIVEIRA ATANÁSIO
(UESPI)

GISELE PORTO SANGLARD
(FIOCRUZ- RJ)

IRLANE GONÇALVES DE ABREU
(UFPI)

JACKSON DOS SANTOS RIBEIRO
(UEMA)

JÔNATAS LINCOLN ROCHA FRANCO

JONAS RODRIGUES MORAES
(UFMA)

JOSÉ BISPO DE MIRANDA
(UESPI / CIÊNCIAS SOCIAIS)

LÍEGE DE SOUZA MOURA
(UESPI)

LIVIA SUELEN SOUSA MORAES MENESES
(UFPI)

LUIS REZNIK
(UERJ)

MÁRCIA EDLENE MAURIZ LIMA
(UESPI)

MARGARETH TORRES DE ALENCAR COSTA
(UESPI)

MARIA ELDELITA FRANCO HOLANDA
(UESPI)

MARIA LUZINEIDE GOMES DE PAULA
(UESPI)

MANOEL RICARDO ARRAES FILHO
(UFPI)

MUGIANY OLIVEIRA BRITO PORTELA
(UFPI)

PEDRO PIO FONTINELLES FILHO
(UESPI)

ZILDA MARIA MENEZES LIMA
(UECE)

EQUIPE TÉCNICA

GABRIEL ROCHA DA SILVA
(UESPI / HISTÓRIA / APOIO TÉCNICO)

JOSIAS GOMES DOS SANTOS NETO
(UESPI / HISTÓRIA / CHEFE TÉCNICO)

PABLO RIBEIRO LOPES
(UESPI / DTIC / APOIO TÉCNICO/DESIGN)

SUMÁRIO

DOSSIÊ

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: produção e regulação de alimentos na Amazônia bragantina (1910-1925).....05

Érico Silva Muniz
Gean Silva do Rosário

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes26
Fátima de Macêdo Martins

LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da cultura alimentar local43

Franciéle Nascimento dos Santos
Everton Nery Carneiro

CAÇA E PESCA NO MARANHÃO: pesquisa através dos censos demográficos e da enciclopédia dos municípios brasileiros.....63

Amanda Cristina Almeida Ramos Correia
Tássia Janine do Nascimento Pinto
Alcebíades Costa Filho
Marcelo Reges Pereira

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: o milho, a mandioca, o açúcar e o feijão como fontes para a história.....81

Roziane Costa Conceição
Fernando Bagiotto Botton

A CULINÁRIA MARÍTIMA NO BRASIL COLONIAL.....100

Leandro Vilar Oliveira

“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”: Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do século XX.....119

Sergio Willian de Castro Oliveira Filho
Luana Costa Pierre de Messias

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS143

Maria Inês Pereira Sehettino

ARTIGOS LIVRES

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMASCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIU EM ALCANTARA-MA.....157

Diego Rodrigo Pereira

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)176

Daniely Suhelanne dos Santos Sousa
Maria Tereza de Alencar

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.....197

Josiel Luis Franco de Andrade Carvalho
Antonia Valtéria Melo Alvarenga

A ADMINISTRAÇÃO DE LANDRY SALLES E O INÍCIO DA CENTRALIZAÇÃO NA SAÚDE PÚBLICA NO PIAUÍ (1931-1935).....217

Rakell Milena Osório Silva
Joseanne Zingleara Soares Marinho

ENTREVISTA230

Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

RESENHA244

João Batista Vale Júnior

EDITORIAL

DOSSIÊ “HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO”

O objetivo desse dossiê foi compartilhar pesquisas de diferentes espaços, escopos e momentos que tivessem em comum o interesse pela história da alimentação no Brasil, ou em outras partes do mundo. Atenderam a chamada pesquisadoras e pesquisadores vinculados a instituições acadêmicas de diferentes regiões do país. A importância da temática encontra-se no fato da alimentação possuir uma significação para além das satisfações biológicas dos seres vivos, integrando formações sociais e cultural. Nas sociedades humanas, esse hábito, prática-necessidade, integra a cultura dos povos, é um complexo que traz à tona valores, gostos, padrões, relações e tantos outros interesses que fazem parte do dia-a-dia dos sujeitos e das sociedades.

O dossiê reúne trabalhos que abordam direta e transversalmente a história da alimentação, em interfaces e vinculação com diversas áreas do conhecimento: nutrição, patrimônio cultural, saúde, economia, turismo e com a gastronomia. Além de mostrar exemplos de diferentes nuances que a temática pode suscitar, configura-se como contribuição do ponto de vista epistemológico, por oportunizar ao leitor o contato com um conjunto de metodologias que podem ser utilizadas no campo de estudo em pauta.

A linha de ordenação dos artigos partiu dos espaços onde foram localizadas as pesquisas, ficando definida conforme segue: Norte, Centro Oeste, Nordeste e Sudeste. Inicia com o artigo “Legislar, higienizar e povoar: produção e regulação de alimentos na Amazônia Bragantina (1910-1925) de autoria de Érico Silva Muniz e Gean Silva do Rosário, que trouxeram o debate sobre a história da alimentação e do abastecimento a partir da introdução de ações relativas ao controle sanitário, e à regulação de posturas em espaços públicos na cidade de Bragança no Pará entre 1910 e 1925.

O segundo artigo contempla o Centro Oeste do Brasil, com o título “A mesa em Vila Boas de Goiás: tradição, sabores e saberes”, autoria de Fátima de Macedo Martins. O enfoque foi o patrimônio cultural imaterial da cidade de Vila Boa, com suas iguarias vinculadas ao espaço da cozinha com os fogões a lenha, bem como aos seus saberes.



DOSSIÊ “HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO”

O Nordeste foi contemplado no texto de Franciele Nascimento dos Santos e Everton Nery Carneiro “Livro de receitas e cardápios elaborados coletivamente com atores sociais do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma estratégia para o fortalecimento da cultura alimentar local”. A pesquisa abrangeu o Território do Sisal, localizado no nordeste da Bahia, destacando como uma política pública educacional indispensável ao exercício da cidadania na sociedade atual, tem relação com a valorização da cultura alimentar regional. Destaca o diferencial da elaboração de cardápios e receitas para a merenda escolar, que valorizam as práticas e os hábitos alimentares das regiões em que são praticados.

O texto “Caça e pesca no Maranhão: pesquisa através dos Censo Demográficos e da Enciclopédia dos Municípios Brasileiros” de autoria de Amanda Cristina Almeida Ramos Correia, Tássia Janine do Nascimento Pinto, Alcebíades Costa Filho e Marcelo Reges Pereira, avança por outro aspecto da pesquisa histórica, ao centrar o interesse no Maranhão, outra unidade do Nordeste, mas com a finalidade de inventariar documentos da primeira metade do século XX, que apresentem informações acerca da atividade de caça e pesca no estado.

Tratando de pesquisadores da região Nordeste, ainda que o objeto de estudo não tenha limitando-se a essa região, o artigo produzido por Roziane Costa Conceição e Fernando Bagiotto Botton, analisa a mescla de sabores e histórias de alimentos presentes na América Portuguesa, concentrando-se na pluralidade cultural interpretada a partir de alguns produtos consumidos pelas populações dessa parte da América, período originário de muitas heranças culturais e alimentares da sociedade brasileira.

Três textos contemplam a região sudeste: “A culinária marítima na história da alimentação no Brasil do Período Colonial e sua influência na cozinha contemporânea”, assinado por Leandro Vilar Oliveira, que focou no consumo de peixes, frutos do mar e outros alimentos como carne de baleia e de tartaruga, importantes para o sustento na Colônia, um dos traços de permanência dessa cultura que influenciaram as receitas e hábitos que ainda hoje se conservam.

O texto “O problema mais importante da hygiene naval: olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do século XX”, escrito por Sergio Willian de Castro Oliveira Filho e Luana Costa Pierre de Messias, discute as abordagens médicas sobre a alimentação da Marinha do Brasil. Olhando para o alvorecer do século XX, período de transformações para a Marinha, de um lado a modernização tecnológica na força



naval, de outro a Revolta dos marinheiros em 1910, evidenciando o difícil cotidiano de centenas de seus homens, em que inclui uma alimentação extremamente precária.

Maria Inês Pereira Svhettino escreveu “A importância da comida libanesa na construção da etnicidade em Angra dos Reis”. A autora utiliza a metodologia da história oral, para discutir sobre a comida libanesa e sua importância na construção da etnicidade da cidade de Angra dos Reis, no Rio de Janeiro.

Na seção de artigos livres, o número brinda o leitor com quatro textos sobre temáticas e áreas variadas. No primeiro, o Professor Me. Diego Rodrigo Pereira escreveu sobre a “Produção e comercialização de cerâmicas na comunidade remanescente de quilombo do Itamatatua em Alcântara – MA.”; em seguida tem-se o artigo de Daniely Suhelanne dos Santos Sousa e Maria Teresa de Alencar sobre as “Tecnologias sociais para a convivência com o semiárido na localidade Sobrado - Pio IX (PI)”. O terceiro texto foi produzido por Josiel Luis Franco de Andrade Carvalho e Antonia Valtéria Melo Alvarenga que discutiram a relação entre Igreja e Estado na definição de temáticas que passam a integrar as políticas públicas, em “Ouvi o Clamor desse povo’: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil”.

Encerra essa seção de artigos livres o texto “A administração de Landry Salles e o início da centralização na saúde pública no Piauí (1931-1935)”, de Rakell Milena Osório Silva e Joseanne Zingleara Soares Marinho. Nessa produção as autoras discutem o processo de implantação das medidas de saúde pública, que vinha ocorrendo no interior do país, bem como a maneira como essas medidas chegaram ao Piauí através da gestão do Interventor Federal Landry Salles Gonçalves, responsável por reorganizar a Administração Pública, incluindo as instituições públicas de saúde nesse Estado da Federação.

Essa edição da Revista *Humana Res* trouxe a entrevista com a pesquisadora Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo, falando sobre a pesquisa em história da alimentação e do abastecimento na Amazônia e também sobre a obra “História & alimentação: Brasil séculos XVI – XXI” organizado por ela e Leila Mezan Algranti.

Encerra essa edição, a resenha escrita pelo Professor Dr. João Batista Vale Júnior sobre a obra “A tirania do mérito: o que aconteceu com o bem comum?” de Michael J. Sandel, trouxe um aspecto presente no mundo contemporâneo, ao advertir sobre a necessidade de reorientação política que seja baseada em resultados orientados para toda a sociedade e não apenas para os interesses do capital.



DOSSIÊ “HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO”

Convidamos a comunidade acadêmica e demais interessados nas temáticas abordadas a fazerem a leitura desse número da revista *Humana Res*, interagirem com os autores através da área destinada ao leitor no portal da revista, e contribuírem enviando artigos para os números subsequentes que poderão ser tanto na temática do dossiê, quanto de artigos livres e resenhas.

Boa leitura e proveitosas reflexões.

Alcebíades Costa Filho
Domingos Alves de Carvalho Júnior



LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925).

Érico Silva Muniz¹
Antônio Gean Silva do Rosário²

5

RESUMO

O presente artigo debate e contextualiza a história da alimentação e do abastecimento a partir da introdução de ações relativas ao controle sanitário e regulação de posturas em espaços públicos na cidade de Bragança, no nordeste paraense, entre 1910 e 1925. O objetivo é compreender a recepção de ideias eugênicas e conhecer as influências da Belle Époque numa cidade no interior da Amazônia. As principais fontes são periódicos, documentos e leis, sobretudo os códigos de posturas editados à época, que revelam a introdução de novos hábitos na conservação, venda e consumo dos alimentos.

Palavras-chave: Belle Époque, Amazônia, Bragança (PA), História da alimentação.

LEGISLATE, SANITIZE AND PEOPLE: FOOD PRODUCTION AND REGULATION IN BRAGANTINA AMAZON (1910-1925).

ABSTRACT

This article discusses and contextualizes the history of food and supply after the introduction of actions related to sanitary control and regulation of postures in public spaces in the city of Bragança, in the northeast of Pará, between 1910 and 1925. The objective is to understand the reception of eugenic ideas and to know the influences of the Belle Époque in a city in the interior of the Amazon. The main sources are periodicals, documents and laws, especially the codes of attitudes edited at the time, which reveal the introduction of new habits in the conservation, selling and consumption of food.

Key-words: Belle Époque, Amazon, Bragança (PA), History of food.

¹ Professor Adjunto da Faculdade de História e do Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia do Campus Universitário de Bragança da Universidade Federal do Pará (UFPA). Possui graduação em História (Bacharelado e Licenciatura, 2006) pela Universidade Federal Fluminense (UFF) com mestrado (2009) e doutorado (2014) em História pela Casa de Oswaldo Cruz da Fundação Oswaldo Cruz com período sanduíche na University of Toronto, Canadá (2012) e pós-doutorado em História pela UFPA (2017). Dedica-se a pesquisa sobre Teoria e metodologia da História; políticas sociais em perspectiva histórica; História Social da Amazônia, História da Alimentação. Contato: ericomuniz@ufpa.br.

² Graduando em Licenciatura Plena em História pela Universidade Federal do Pará(UFPA) Campus Bragança. Contato: geansilvaufpa@gmail.com

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925)

LEGISLAR, SANEAR Y PUEBLO: PRODUCCIÓN Y REGULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA AMAZONÍA BRAGANTINA (1910-1925).

RESUMEN

Este artículo discute y contextualiza la historia de la alimentación y el abastecimiento a partir de la introducción de acciones relacionadas con el control sanitario y la regulación de las posturas en los espacios públicos en la ciudad de Bragança, en el noreste de Pará, entre 1910 y 1925. El objetivo es comprender la recepción de ideas eugenésicas y conocer las influencias de la Belle Époque en una ciudad del interior de la Amazonía. Las principales fuentes son periódicos, documentos y leyes, especialmente los códigos de actitudes editados en la época, que revelan la introducción de nuevos hábitos en la conservación, venta y consumo de alimentos.

Palabras-clave: Belle Époque, Amazonía, Bragança (PA), Historia de la comida.

Introdução

Entre o final do século XIX e o início do século XX, período denominado pela historiografia como *Belle Époque*, ganhavam força discursos e ações públicas com o desejo de modernização e desenvolvimento tendo como base os conceitos da burguesia europeia, que estavam pautados nas novas concepções provindas de ideais iluministas. Na região amazônica, um grande comércio de látex havia se estabelecido neste período, sendo a região a maior produtora do mesmo e conseqüentemente soberana na exportação, isto transformou a economia da região e principalmente das cidades de Manaus e Belém, onde, devido aos tempos áureos pode-se promover alguns melhoramentos e obras públicas nas cidades (FERREIRA, 2017).

A reprodução de características urbanísticas de cidades europeias na Amazônia se tornava cada vez mais recorrente, o comércio da borracha com o exterior tornou mais frequente o contato com essa cultura, criando assim um intercâmbio entre os produtos da região, principalmente os traços das reformas urbanas francesas, que se faziam cada vez mais presentes. Com o passar do tempo houve a necessidade da construção de novos centros urbanos que passassem a demonstrar os avanços econômicos, sociais, principalmente da modernidade e civilização (COELHO, 2011).

Paralelamente a esse movimento, a migração para os centros urbanos crescia face a um desenvolvimento econômico que ocorria cada vez mais rapidamente. Na Primeira República, a população começava a deslocar-se para as cidades em busca de melhores condições de trabalho e de moradia, porém, o que se encontrava não era o esperado, na

maioria dos casos tinham que se aglomerar nas periferias e viver em péssimas condições de higiene, o que acabava por deixá-los expostos às endemias que grassavam à época, principalmente os ex-escravizados que não tiveram nenhum tipo de política pública que pudesse promover a transição entre a saída da condição de escravizado para a inserção no mercado de trabalho, ou seja, foram apenas deixados à margem da sociedade e tendo que viverem nos centros urbanos, o que vai constituir todo um histórico de repressão a estes e essas habitações coletivas (CHALHOUB, 1996 p. 26). O desenvolvimento nesse período era algo que se tornara uma retórica de propaganda, tendo em vista que o crescimento financeiro era divulgado de forma a incentivar mais migração de mão de obra para os centros urbanos. Tal movimento atingiu parte da população rural que, almejando melhores condições de vida marchou em direção às capitais, polos e regiões que se formavam.

Em todo país esse cenário engendrou problemas que se tornaram cada vez mais frequentes nesses locais, pois com o aumento da população urbana conseqüentemente houve o crescimento desordenado das cidades, onde mesmo sem estrutura foram se aglomerando pessoas e formando o que viria a ser chamado de cortiços, estes que foram apontados pelas autoridades como “valhacouto de desordeiros”, lugares imundos e disseminadores de diversas moléstias (CHALHOUB, 1996). Isso suscitou a intervenção do governo, pois nestes lugares era nítida a ausência de preocupação com a salubridade do local, desenvolvendo assim um ambiente propício para a proliferação de doenças, tendo isso em vista foram tomadas diversas medidas para sua prevenção, controle e o combate.

A difusão dos debates em prol das melhorias da raça e da necessidade da modernização e da construção de novos espaços modernos e salubres ganhou corpo país afora. Na Amazônia, além das capitais, cidades do interior também absorveram os ares da modernidade, importando planos de remodelação das áreas centrais, instaurando códigos e leis para controle social e de higiene, interferindo em hábitos, costumes e dinâmicas das populações. No nordeste paraense a cidade de Bragança vivenciou esse movimento, que tem seu ápice na promulgação de um Código de Posturas em 1925. Ao longo desse artigo discutiremos a recepção dessas ideias na Amazônia e mais especificamente no contexto bragantino.

1 A difusão das ideias eugênicas

Na Primeira República entrou em pauta uma questão muito importante, o início da ideia de eugenia que havia surgido e era constantemente debatida na Europa e começando a ganhar força na intelectualidade brasileira. A mesma se apresentava como um movimento científico e social que também era relacionada com questões raciais, de gênero, sexualidade, saúde e nacionalismo, ligadas às ideias de desenvolvimento e progresso definida como regeneração racial, tendo em vista que no período o racismo científico era constantemente debatido juntamente com questões como as políticas de imigração e dos estudos sobre miscigenação, os ideais da eugenia ganharam espaço e tornaram-se uma realidade como Vanderlei de Sousa (2012) nos destaca neste trecho:

Via de regra, esse contexto possibilitou a formulação de um modelo de eugenia fortemente baseado no racismo científico, cujas concepções apontavam a miscigenação racial como o grande responsável pela suposta degeneração biológica e social que estaria em curso (SOUZA, 2012, p. 2).

A ciência, enquanto produto cultural do seu tempo não passou imune às concepções eugênicas, propagando um racismo científico que buscava em sua essência comprovar a superioridade de uma raça sobre as demais por meios científicos, com isso, construir uma hierarquia racial que justificasse a discriminação e o preconceito empregados aos que eram taxados como inferiores. Portanto, percebemos que ganhava força uma noção de desenvolvimento nesse período que estava relacionada à raça e que o progresso ou o fracasso era ligado à constituição da raça ariana, pois esta estaria no topo da hierarquia e apenas ela poderia conduzir uma população ao sucesso e, no caso brasileiro, a nação ao mesmo.

Em especial as classes mais pobres eram vistas como as disseminadoras de enfermidades e faziam com que os olhares estivessem voltados para elas, crescendo o pensamento que associava pobreza a doenças. Chalhoub (1996) destacava essa postura no contexto dos espaços urbanos da região sudeste do país, porém essa perspectiva não se aplica apenas a este cenário, mas pode ser observada na maior parte do país;

E houve então o diagnóstico de que os hábitos de moradia dos pobres eram nocivos à sociedade, e isto porque as habitações coletivas seriam focos de irradiação de epidemias, além de, naturalmente, terrenos férteis para a propagação de vícios de todos os tipos (CHALHOUB, 1996, p.29).

Essa chave explicativa da pobreza e da insalubridade era fruto de políticas de saneamento que foram implementadas com base nessas concepções europeias pautadas nos conceitos de modernidade que se desenvolviam. As mesmas tiveram um caráter tendencioso, pois, as medidas que eram implementadas tinham o objetivo de transformar o ambiente salubre apenas para uma parte da população, isso se evidencia quando se objetivava combater apenas determinadas doenças (que causavam maior interdependência social) em detrimento de outras (CHALHOUB, 1996).

Com isso, percebemos que não ocorria apenas o combate à insalubridade de habitações e vias públicas, mas também eram criadas medidas que buscavam higienizar as pessoas que ali habitavam, pois, apesar do discurso de saneamento para o bem da população, o que se percebe é que a saúde não era compreendida como um direito de todos, ou seja, almejava-se construir o desenvolvimento incluindo-as em seus planos apenas à medida que houve interdependência social. Gilberto Hochman (1998) evidencia a construção deste pensamento e as mudanças de postura que ocorreram.

Esse curto período caracterizou-se por um aumento exponencial da consciência pública da responsabilidade governamental em saúde e acelerou o processo de crescimento das atividades do Estado brasileiro, a partir da transformação das endemias rurais em um problema político que afetava o conjunto da sociedade brasileira (HOCHMAN, 1998).

Isto nos mostra as modificações que se sucederam, pois, o nítido descaso com aqueles que estavam à margem da sociedade como também o ambiente em que se encontravam inseridos gradativamente foi tornando-se uma eminente preocupação e conseqüentemente decorreram medidas para que houvesse o auxílio a estes.

Os padrões de ações tomadas pelo governo perante a determinadas classes evidencia toda essa narrativa, um grande exemplo disso foi o “decepamento do cabeça de porco” em 26 de janeiro de 1893, este que era um grande cortiço na cidade do Rio de Janeiro habitado em sua maioria por negros, e que foi visto como um enorme problema social a ser combatido pelas autoridades (CHALHOUB, 1996. p. 15).

Tudo isso mostra a parcialidade de tais medidas, que também disputava territórios que havia se revalorizado nos centros urbanos, tendo sido despejadas centenas de pessoas que não só perderam suas moradias como também a maioria dos bens materiais que ali estavam, tendo em vista que nem a retirada dos mesmos foi lhe concedido fazer, assim se desenha um

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925)

padrão agressivo a um determinado alvo em detrimento de outros (CHALHOUB, 1996. p. 17).

Essa medida demonstra um pouco da dinâmica da operação das ideias eugênicas no Brasil. É necessário ressaltar que na América Latina a eugenia esteve menos associada ao caráter biológico do que na Europa, ao invés disso se pautou prioritariamente por aspectos sociais. Diferente do que ocorria em países como os Estados Unidos que buscava estabelecer medidas drásticas como a segregação, e até mesmo a esterilização da população vista como inferior, ao invés disso ela foi vista como um modo mais preventivo (SOUZA, 2012, p. 2).

O *modus operandi* da ideologia eugenista foi posto em pauta no contexto do fim do sistema escravista, tendo em vista a grande quantidade de negros inserida na sociedade, como também à significativa parcela de mestiços e indígenas que a compunham e que estavam em um quadro de miséria e desigualdades sociais, onde, com base nestes aspectos o país passou a ser apontado por intelectuais estrangeiros e das elites brasileiras como condenado ao atraso devido sua inferioridade racial e sua incivilidade (SOUZA, 2012, p. 4).

É necessário, portanto, destacar que a presença negra na sociedade era vista pelo movimento eugênico como algo negativo, qualquer que fosse a relação ancestral com os africanos apontava-se como demérito. Nesse movimento é que a introdução de mão de obra imigrante de origem europeia após o fim do regime escravista no Brasil pode ser compreendida como iniciativa para embranquecer a população que era em grande quantidade ex-escravizados e afrodescendentes (ROUSSEAU, REESE, 2009).

Uma das medidas que buscavam mudar a situação do país eram as políticas de migração que foram estabelecidas, almejando a substituição da mão de obra negra que era vista de maneira negativa, por uma de origem europeia que seria bem qualificada e que proporcionaria o desenvolvimento necessário, é claro que todo esse discurso tinha o intuito de mascarar o racismo estrutural e o preconceito exacerbadamente disseminado pelos governantes.

Os planos de migração surgiram para tentar sanar o “problema de raça”, na crença que os imigrantes provindos da Europa trariam a purificação aos selvagens (afrodescendentes, indígenas, população mestiça), ou seja, foi utilizado o discurso da homogeneização racial para a construção de uma sociedade nos moldes europeus que seria apontada como civilizada. Mesmo com a miscigenação que era vista anteriormente como a solução para o problema racial, esse quadro estava cada vez pior, onde o povo brasileiro era compreendido

por parte do pensamento social como preguiçoso, incapaz e degenerado. A saída encontrada para tentar mudar esse panorama foi tomar medidas estabelecidas pelos eugenistas buscando a “purificação” da população.

Nesse contexto surgem várias análises mais críticas do território brasileiro, constando que o grande “mal” da nação não eram os negros, indígenas e mestiços, mas a grande quantidade de moléstias, a falta da educação, precária alimentação, ou seja, percebeu-se que a população estava desamparada.

O discurso do médico Miguel Pereira (1922, p. 7) nos aponta esta situação:

Parte, e parte ponderável, dessa brava gente não se levantaria; inválidos, exangues, esgotados pela ancilostomíase e pela malária; estropiados e arrasados pela moléstia de Chagas; corroídos pela sífilis e pela lepra; devastados pelo alcoolismo; chupados pela fome, ignorantes, abandonados, sem ideal e sem letras ou não poderiam estes tristes deslembrados se erguer da sua modorra ao apelo tonitruante de trombeta guerreira...” (apud HOCHMAN, 1998).

Com isso, o movimento sanitarista surgiu no cenário nacional trazendo a perspectiva de que era responsabilidade do poder público tornar o ambiente o mais saudável possível para a população, porém haviam diversos problemas para efetuar o discurso, pois, a maioria dos estados não detinha recursos suficientes para promover as mudanças físicas, não havia o material necessário, concomitantemente, não existiam pessoas preparadas para promover modificações dessa magnitude.

Contudo, destaca-se a mudança de mentalidade das elites, tendo em vista que a partir dessas questões é que se constituiria uma consciência sanitária. Gilberto Hochman (1998) destaca o processo gradativo que foi promovido: “O movimento sanitarista deve ser tratado como a expressão pri-vilegiada de uma lenta, porém crescente, identificação pela sociedade brasileira dos seus graves problemas sanitários desde o início da República” (HOCHMAN, 1998, p. 218).

A eugenia esteve sempre ligada ao movimento sanitarista devido à corrente de pensamento neolamarckista que se pautava na transmissão dos caracteres adquiridos para explicar a situação da sociedade, onde, devido as precárias condições de higiene, moléstias, alcoolismo, tabagismo entre outros aspectos que tornavam a população improdutiva, que acabavam por tornar hereditários esses vícios, fazendo com que sua prole já estivesse predisposta a delinquência, criminalidade, doenças e a loucura (SOUZA, 2012, p. 9).

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925)

Desta forma acreditava-se que ao conseguir combater esse ambiente insalubre seria possível diminuir as moléstias, combatendo os vícios conseguiriam fazer com que as futuras gerações se tornassem mais produtivas. É importante ressaltar que tudo isso ocorre devido a uma nova postura mundial de buscar o desenvolvimento que envolve diversos fatores sejam eles sociais, políticos e/ou culturais e que acabou por sustentar a ideologia eugênica.

A situação começava a mudar e o que antes era atribuído ao determinismo racial e climático agora era pensado e problematizado pelos higienistas de forma que se concluiu que o problema era, na verdade as condições sanitárias em que se encontravam as pessoas, dessa forma a única maneira de torná-los produtivos seria com políticas de saúde que pudessem combater esse ambiente insalubre que gerava as doenças que assolavam a população (LIMA; HOCHMAN, 1996).

Somente em 1910 com o aval da Diretoria Geral de Saúde Pública (DGSP), baseada na então capital federal, que se começava a colocar em questão a saúde como ponto principal a ser resolvido. Somente em 1920 deu-se início a nacionalização das políticas de saúde e saneamento, o que foi na realidade visto como um grande avanço, pois, agora apresentava-se a ideia de que a partir da reestruturação, reeducação, higiene e saneamento era possível recuperar a população e assim promover o desenvolvimento (HOCHMAN,1998), além disso, foi onde formou uma estrutura que seria desenvolvida nos anos seguintes (LIMA; HOCHMAN 1996, p. 26).

Neste contexto surgiu a ideologia de um conjunto de princípios que seriam tomadas como base para combater os problemas de saúde pública, a mesma estava pautada no aperfeiçoamento da moral e do ambiente visando assim lidar com as dificuldades em relação à higiene dos locais, ficando a cargo dos governantes buscar o melhor caminho para se alcançar o objetivo, só assim poderiam chegar à prosperidade a exemplos dos países mais desenvolvidos. (CHALHOUB, 1996).

Na região amazônica isso ocorreu posteriormente com algumas diferenças, anteriormente não havia essa preocupação, porém ocorreu algo que intensificou a migração, não necessariamente para os seus maiores centros urbanos. O inicialmente citado *boom* da borracha foi determinante para o aumento da população, com um mercado favorável à venda do látex, diversos foram os que se aventuraram em busca de enriquecimento com o mesmo, promovendo uma marcha em direção a Amazônia.

2 Modernização e interiorização das ações públicas na Amazônia

O grande crescimento econômico vivenciado na cidade de Belém em virtude do *boom* gomífero acarretou na escassez de produtos agrícolas em Belém, pois a agricultura foi sendo gradativamente substituída pela retirada da seringa, gerando assim a necessidade de suprir o déficit da capital, nesse sentido foi pensado em utilizar o potencial agrícola da região bragantina.

Localizada no nordeste paraense, a cidade de Bragança foi fundada ao lado direito das margens do rio caeté, porém devido à grande dificuldade de comunicação com Belém a mesma acabou por ser transferida para a outra margem do rio. Bragança é uma das cidades mais importantes da zona bragantina, sua localização geográfica privilegiada é um dos seus principais destaques, tendo em vista que à mesma lhe proporciona relações tanto no âmbito regional quanto com o estado do Maranhão, além disso, seu crescente comércio e potencial agrícola são fatores muito significativos para sua valorização (SILVA, 2006).

É necessário ressaltar que a região se destacava em sua grande produção, produtos como a farinha de mandioca e o pescado eram a base do comércio, seu caráter produtor obteve um certo reconhecimento perante as políticas do estado que frente ao desabastecimento de sua capital, procurou desenvolver formas para que esta provesse suas carências, visto que, ela sempre foi apontada como o “celeiro da capital”, desta forma, incentivos foram criados para promover o seu desenvolvimento.

A capital do estado tinha na época grande dificuldade de cultivar produtos essenciais para o consumo da população, dessa forma, não sendo possível obter produção suficiente para o consumo interno fazendo com que se tornasse necessária à sua importação. Ao fim do século XIX houve um intenso debate acerca das relações de trabalho, da propriedade e do uso da terra, pois, a crise no sistema escravista suscitava que fossem tomadas novas medidas para garantir o abastecimento da província (MUNIZ; PEREIRA, 2020, p 55). O grande desafio estava em conseguir substituir a mão de obra que era essencialmente de escravizados por algo que atendesse as novas políticas mundiais. Seguindo a linha que havia sido implementada em outras províncias se constituiu as políticas de imigração.

O plano de colonização não somente visava a integração de estrangeiros, como também era almejado instituir o povo brasileiro em situação de vulnerabilidade, pois, aliando os problemas decorridos da seca no Nordeste e a escassez de alimentos foi possível construir políticas que fomentassem a participação da população de outras províncias, dessa forma, se

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925)

mostrando fatores primordiais para a formulação dos projetos para colonizar a vasta região considerada desabitada ao longo do trajeto entre Bragança e a capital (MUNIZ; PEREIRA, 2020, p. 56).

Dessa forma, se constituiu diversas pautas visando tornar os planos uma realidade passível a auferir os problemas de abastecimento da província. Dentre estas ganha destaque a de construção da linha férrea Belém-Bragança, pois a mesma materializaria as políticas de colonização e desenvolvimento para região. Diversos estudos foram feitos visando analisar o seu território em busca de benefícios para o estado, a exemplo disto temos o “Boletim do Instituto Agrônomo do Norte” (SIOLI, 1960);

A Leste da cidade de Belém Pará, estende-se a chamada "zona Bragantina" ou "região da estrada de ferro de Bragança" que ao norte e a oeste, começa na Costa do Oceano Atlântico e do Rio Pará, respectivamente, a leste alcança até além da cidade de Bragança, e ao sul é geralmente limitada pelo rio Guamá (ver mapa N.1).

Trata-se, nesta região, de uma das poucas e, ao longe, da maior zona da Amazônia, que é colonizada na base da agricultura. O seu desbravamento foi iniciado a mais ou menos 80 anos. A construção da linha férrea a Belém- Bragança, começou em 1883, porém foi terminada somente em 1908. Esperava-se que pela existência de uma estrada de ferro, uma área de mais ou menos 20 a 30 mil quilômetros quadrados, podia ser, com o tempo, colonizada, transformada em plantações e, com isso, utilizada para o bem do Estado do Pará (SIOLI, 1960, p.5).

Entretanto, a grande distância entre esta região e a capital do estado foi um enorme obstáculo, diversas eram as produções que acabavam por serem perdidas, pois, não havia como levá-las até seu destino, sendo que por terra não seria possível devido à mata fechada impossibilitar, e o transporte por meio dos rios não ser de fácil acesso, o que acabava por minar o entusiasmo dos produtores.

Essa necessidade de estabelecer um melhor escoamento fomentou a construção da Estrada de Ferro de Bragança, pois seria um meio moderno regular e muito significativo. A construção da primeira ferrovia da Amazônia ocorreu entre 1883 e 1908 em meio aos tempos de grandes investimentos no norte do país, seu financiamento somente foi possível com os recursos provindos do comércio do látex, tinha como principais objetivos promover o escoamento e desenvolvimento da produção da região bragantina (que já era apontada como extremamente significativa), e também promover uma melhor comunicação com a capital da província do Maranhão (FERREIRA, 2017, p. 15).

A mesma proporcionou à região um forte impulso econômico e o surgimento de novos polos agrícolas e comerciais, porém sua construção enfrentou diversos problemas, o principal deles foi a derrubada da floresta e a correção do terreno extremamente irregular. Apenas no dia 3 abril de 1908 houve sua inauguração, sua extensão chegou a alcançar cerca de 294 km (sem levar em consideração os ramais construídos posteriormente) que fora denominada como linha tronco, que iniciava na estação de São Brás, na cidade de Belém, e passava por territórios atualmente pertencente a municípios como Ananindeua, Marituba, Benevides, Santa Isabel do Pará, Castanhal, São Francisco do Pará, Igarapé Açu, Nova Timboteua, Capanema e Tracuateua até chegar à Bragança (FERREIRA, 2017, p. 16).

Para sua construção era essencial uma grande mão de obra que primeiramente decorria de estrangeiros e nordestinos que fugiam da seca dos sertões (TAVARES et al, 2017). Porém, essa imigração não trouxe resultados significativos, pelos diversos obstáculos encontrados no decorrer da colonização, tais como; técnicas de agricultura pouco eficientes, pelo solo que foi apontado como pouco produtivo, desorganização, má gestão, difícil adaptação ao clima e as doenças (WESLEY, apud TAVARES et al, 2017).

Em 9 de setembro de 1873 foi autorizada a Lei n. 779 permitindo o financiamento para a construção da estrada férrea, em complementação à mesma sancionaram a Lei n° 809, em 6 de abril do ano seguinte, com o objetivo de não somente promover a construção como também era almejado estabelecer cerca de 10 mil famílias ao longo do trajeto entre a capital e Bragança de forma a incentivar a povoação da região e desenvolver a produção visando o abastecimento da província (FERREIRA, 2017).

A exemplo disto temos notícia publicada no Jornal “O Cidadão”, do Estado do Pará, que no dia 20 de março de 1890 destinou uma coluna para falar sobre a necessidade do prolongamento da ferrovia e todos os benefícios que isso traria para a região, colocando-a em lugar de destaque, estampando a edição daquela semana.

E assumpto que prende a attenção de todos que desejavam ver o engrandecimento do litoral e portanto o do estado.

Vozes autorizadas têm se erguido na capital a favor da Estrada, e todas reclamam o seu prolongamento até esta cidade.

Quem ha ahi que não sinta profundo reconhecimento para com aquelles que com generoso empenho advogam os interesses de Bragança?

E por isso que entendemos não haver impertinencia em cumprir o dever de tratar continuamente deste melhoramento, assim como transcrever o juizo da imprensa.

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925)

Se ha alguns que, levados por um deploravel pessimismo ou por informações poucos sinceras, desdenham das vantagens a esperar da Estrada; muitos ha que, fundados no perfeito conhecimento que tem da região do salgado, a consideram de um grande futuro para esta região especialmente para o municipio de Bragança...

E' justo que o Pará complete sua via-ferrea, mormente achando-se em condições tão favoráveis para faze-o,-abundancia de trabalhadores e mão de obra barata, além da de colonizar, aproveitando terrenos productivos até agora desprezados.³

Pode-se perceber que o discurso sobre o potencial agrícola e as vantagens que poderiam decorrer da construção da linha férrea não estava somente em pauta nas políticas públicas e nos discursos dos intelectuais, mas estava também nos meios de comunicação da época e que gradativamente ganhavam espaço.

Nota-se que a estrada de ferro proporcionou um impulso no desenvolvimento socioeconômico de toda região, ademais, promoveu o surgimento de novas localidades e transformação de várias outras, assim como buscou instaurar aspectos de uma cultura de tradição europeia em sua volta com um ar de modernidade, moldando a cultura da região em uma construção de novos sentidos e práticas sociais (RODRIGUES, 2017).

As mudanças no processo de urbanização foram também significativas, tendo em vista que anteriormente a formação dos núcleos populacionais ocorria em sua maioria ao redor dos rios, pois facilitavam o escoamento da produção e a comunicação com outras regiões, devido à inexistência de um significativo transporte terrestre (TAVARES et al, 2017). Porém, a partir da construção da estrada de ferro de Bragança foram possíveis transformações nos espaços urbanos das cidades, pois tornou-se necessário promover mudanças que refletissem os tempos áureos que se estabeleciam, isso se evidenciaria com a construções das fachadas dos casarões (SILVA, 2006 p. 18). Pode-se perceber que o processo de colonização do Pará, em especial da região bragantina foi extremamente acentuado com a sua construção, tendo em vista a região chegou a corresponder a um terço da população de todo o estado do Pará (RODRIGUES, 2017).

Entretanto, ocorreram diversos problemas não longo desse processo de interiorização, notadamente o crescente número de pessoas que agora compunham aquelas sociedades. O forte crescimento populacional ocorreu em um breve espaço de tempo, acarretando

³ Jornal O Cidadão. 20 de março de 1890. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=820938&PagFis=4>>. Acesso em: 12 de Maio de 2022

obstáculos para a organização dos serviços das cidades, especialmente para a saúde pública. À época as doenças tropicais assolavam os diversos imigrantes que chegavam à região e não somente estes, mas também ficavam sem o adequado atendimento a população que mesmo antes já enfrentava esses problemas.

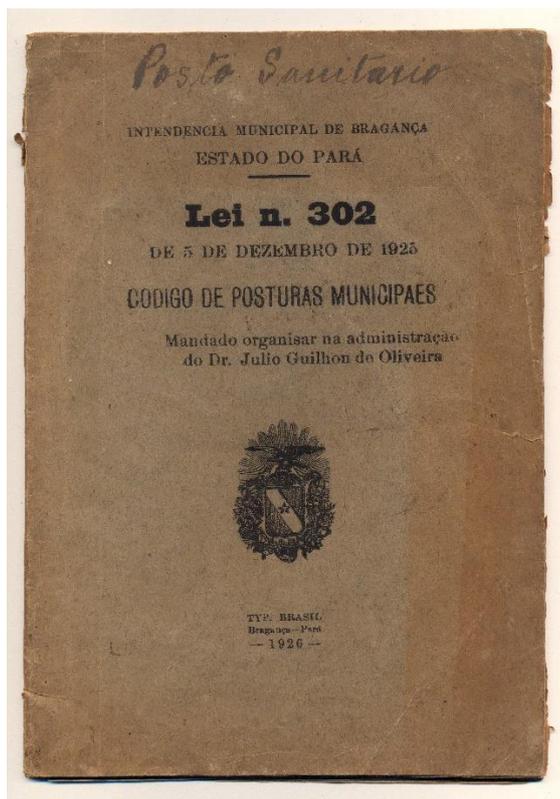
Dessa forma, diversos intelectuais já apontavam inúmeros problemas na região amazônica, nas zonas tropicais e especificamente no vale amazônico, tendo grandes dificuldades para seu desenvolvimento. Com o predomínio de doenças nestes ambientes, as enfermidades tendem a se propagar pela população de forma problemática, tendo em vista que as condições de vida nestas regiões eram consideradas pelos sanitaristas bastante precárias.

3 O Código de Postura de Bragança

Na região bragantina, diversas foram as tentativas de combater o alastramento de enfermidades, desde propostas de construção de leprosários, criação de um posto sanitário até a promulgação de um código de posturas que promovesse a regulamentação das medidas contra as doenças. Procurou-se estabelecer normas que teriam a função de colocar em prática as técnicas desenvolvidas para assim ter um controle sobre a população e com isso prevenir o desenvolvimento e a propagação de doenças.

Criado em 5 dezembro de 1925 pela Intendência Municipal de Bragança, o Código de Posturas teve o intuito de regular a conduta de comportamento da população. Dessa maneira, estabeleceu novo regramento para a forma como eram vendidos os alimentos; restringiu a circulação de pessoas acometidas por doenças, assim como os serviços prestados a estas pessoas (MUNIZ; LINHARES, 2019).

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925)



18

Imagem 1: O Código de Posturas de Bragança. Intendência Municipal de Bragança. **Código de Posturas Municipaes.** Bragança: Typ. Brazil., 1926.

O Código de posturas dispõe basicamente de regras que visavam regulamentar o cotidiano das pessoas de uma cidade, de forma que pudessem ter a melhor conduta possível baseada na concepção de “bons costumes”. Ou seja, aquilo que era concebido como o certo a se fazer por um cidadão de “boa índole”, visando o convívio pacífico. Também havia em sua essência o objetivo de organizar todo o ambiente urbano e rural da cidade, para assim ter um maior controle sobre questões de saúde pública e impedir o alastramento de doenças e epidemias.

Dessa forma, o mesmo tinha uma série de regras para que fosse mantida a higienização da cidade e de seus estabelecimentos comerciais, principalmente aqueles que fossem de consumo massivo, visando assim a prevenção. Essa é uma das principais características do Código de Posturas, que possui uma série de condutas a serem tomadas para que não haja qualquer problema que possa colocar a segurança das pessoas em risco.

Cabe mencionar que entre os produtos do “celeiro”, destaca-se a farinha de mandioca, sendo o principal produto de exportação do município, por sua boa qualidade a farinha bragantina sempre teve grande reconhecimento no Estado se tornando imprescindível para a

economia do município, influenciando até na construção do próprio Código de Posturas Municipal.

A grande produção agrícola influenciou diretamente em vários tópicos do novo regulamentado editado, onde, se tem nove itens diretamente relacionados à alimentação, onde é possível perceber uma grande preocupação em regular todos os processos desde o lugar onde será produzido até o consumidor. Visando melhorar a produção, foram criadas várias regras e condutas para que o produto destinado ao mercado interno e à exportação tivesse o melhor tratamento possível.

A exemplo disto temos o artigo 120 que impõe condutas sanitárias visando a higiene e controle de alimentos vendidos à população:

Art.120- É proibido:

a) Expôr á venda liquidos e generos alimenticios que estejam deteriorados;

b)Vender generos alimenticios falsificados por qualquer fôrma ou processo, ainda mesmo que essa falsificação não seja prejudicial á saúde. Vender agua, garapa, leite ou qualquer liquidos, destinados a serem ingeridos pela população, em vasilhas não perfeitamente limpas ou que sejam de metal, cuja oxidação prejudique a saúde.⁴

Com isso, percebe-se a grande preocupação com a higienização dos alimentos, pois como citado anteriormente, o cuidado com a saúde pública era fundamental para o controle de enfermidades que assolavam todo o país. Ao longo do Código vemos isso refletido em alguns tópicos e especificamente no título “Saúde Pública” em que irá regulamentar com grande foco os produtos agrícolas estabelecendo um padrão para produção, armazenamento, local para sua comercialização, venda, manejo com os produtos e qualquer tipo de adulteração.

Nesse sentido temos várias páginas que buscam versar sobre um padrão na produção de alimentos no município, estipulando pesos e medidas para assim homogeneizar os produtos vendidos na cidade, visando fiscalizar os instrumentos utilizados para pear os produtos. As pequenas regiões próximas ao município também passavam a ser reguladas afim de priorizar o mercado interno. Podemos perceber esse esforço de ordenamento do espaço urbano no trecho do artigo 149 que diz que “aqueles que chegarem à cidade com

⁴ INTENDÊNCIA MUNICIPAL DE BRAGANÇA. **Códigos de posturas municipaes.** Bragança/Pará: Typ, Brasil,1926.

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925)

carregamento de pescado fresco ou farinha, fructas e mais gêneros alimentícios, deverão dirigir-se ao mercado e expol-os a venda...”, garantindo assim o abastecimento de recursos agrícolas na cidade.

Podemos perceber a importância das regiões vizinhas na produção agrícola da cidade, pois, elas foram muito importantes para a economia bragantina trazendo uma grande diversidade de produtos. A farinha, que era trazida em grande quantidade para a cidade, ganhou características específicas no código, pois criaram regras únicas para esse produto e sua comercialização, a exemplo disso temos o artigo 208, que define que “cada paneiro de farinha deve pesar quinze (15) kilos”.

É necessário compreender que o Código de Posturas Municipal além de seu caráter de regulamentação, pois também atende às novas realidades encontradas na região que eram fruto da expansão do espaço urbano, de mais recursos investidos e da expansão comercial (principalmente voltada para exportação), também atendendo à nova formulação de tributos a serem pagos. A estrada de ferro de Bragança redefiniu os parâmetros econômicos, construindo assim a necessidade de promover uma reformulação das questões referentes aos impostos, tendo em vista o grande aumento do fluxo de produtos. Podemos perceber esta preocupação a partir do Capítulo V do Código que é denominado “exportação” que estabelece novas posturas em relação ao comércio, como podemos perceber nos artigos 97 e 98:

Art. 97- Todo o exportador de gado ou generos que se furtar ao pagamento dos respectivos impostos, ou diminuir a quantidade exportada, com o fim de lesar o municipio, pagará, além dos impostos em dobro, a multa de 50\$000 (cincoenta mil reis).

Art. 98- Sem prévio aviso ao fiscal municipal de serviço, ninguém poderá fazer, exportação de generos ou gado do municipio.

Pena: Multa de 50\$000 (cincoenta mil reis).

Art. 99- O exportador de madeira para fora do Estado fica obrigado a fazer, na thesouraria municipal, antes de iniciado o embarque, e verificação, um deposito em dinheiro equivalente aos impostos municipaes a pagar, sem o que nao lhe será permittido realizar o embarque dos referidos productos.⁵

Aderindo às medidas higiênicas que se tornavam cada vez mais presentes nos debates sobre as políticas de saneamento na região, o mesmo foi construído impondo regras de

⁵ INTENDÊNCIA MUNICIPAL DE BRAGANÇA. *Códigos de posturas municipaes*. Bragança/Pará: Typ, Brazil., 1926.

manuseio, tratamento e comercialização de alimentos visando atender às novas concepções de modernidade que suscitavam uma postura do poder público visando enfrentar os problemas de saúde que grassavam a população.

Assim como a farinha, outros produtos se destacaram na construção do código, entre eles estão o leite e a carne bovina, tendo em vista a quantidade de regulamentos que envolvem desde sua produção até seu comércio. Havia principalmente uma preocupação com a higiene na manipulação desses alimentos, a carne teve um olhar mais específico pelo seu grande consumo e também por ser um produto que requer vários cuidados na manipulação e venda.

Em virtude disso, criou-se uma série de medidas afim de controlar sua comercialização a exemplo da capital que já havia implementado seu Código de Posturas, como podemos perceber nesta multa aplicada em virtude de infração do código 40 do mesmo que visava a não comercialização de carnes derivadas de animais doentes;

O Sr. fiscal Antonio Joaquim de Vilhena multou, hontem, á Antonio Monteiro dos Santos, talhador de carne no Reducto, em 30\$000rs; aos commerciantes Silva Santos & C^a, na travessa marquez de pombal, por infração do art. 40 do cod. de posturas; e o encarregado da limpeza da cidade em 10\$000rs, por empregar no serviço um animal doente. ⁶

Percebe-se a busca por adequar-se as tendencias mundiais de saúde promovendo a regulamentação de diversas medidas, além disto, a utilização dos meios de comunicação para a divulgação das multas de forma a contribuir para a promoção do cumprimento das leis, tendo em vista o seu grande público.

Na cidade de Bragança tais medidas se configuraram em artigos como o 141 e 143 que constituíam não somente a regulamentação como também a sua manutenção por meio da introdução de fiscais que estariam incumbidos de garantir que as medidas fossem realmente cumpridas.

Art. 141-- Os magarefes, talhadores e mais pessoas empregados no matadouro ficam sujeitos á inspecção médica annual e á matricula especial na Intendencia.

Pena: Multa de 30\$000 (trinta mil reis).

⁶ **Diário de Notícias.** 24 de agosto de 1884. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=820938&PagFis=4>>. Acesso em: 12 de maio de 2022.

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925)

Art.143-- As carnes, peixes e outros generos que pelo seu aspecto e cheiro, indiquem princípio de corrupção, serão apprehendidos e mandados immediatamente inutilizar pelo administrador do mercado ou pelos fiscaes municipaes, incorrendo estes em responsabilidades pela omissão ou negligencia e o proprietário do genero na multa de 50\$000 (cincoenta mil reis)⁷

Destaca-se também uma grande preocupação na construção do mesmo com as doenças, pois, como foi desenvolvido ao longo deste trabalho, as enfermidades foram apontadas pelas novas concepções acerca dos problemas do país como sendo ponto crucial combate-las. Para isso se fazia necessário promover políticas de saneamentos dos locais, isso se constituiu no Capítulo VI denominado “Molestias contagios e loucos”.

22

Art. 168- É prohibido ás pessoas que soffreram de elephantiasis, lepra ou morphéa ou de qualquer molestia contagiosa, andar pelas ruas da cidade, das villas e povoados, bem como exercer qualquer commercio ou industria.

Pena:Multa de 50\$000 (cincoenta mil reis) e remoção para o isolamento ou hospital competente.

Art. 169- Quem tiver em casa pessoas atacadas dessas molestias é obrigada a conserva-las em rigoroso isolamento e com as cautelas aconselhadas pelas sciencia ou recolhe-las aos hospitaes respectivos.

Pena: Multa de 50\$000 (cincoenta mil reis)⁸.

Nos artigos 168 e 169 ficava regulamentada a circulação pessoas acometidas com enfermidades contagiosas de forma a retirá-las do convívio do restante da população, porém isso acabou por trazer questões complexas como o isolamento daqueles enfermos.

Considerações finais

Diversos foram os processos que engendraram o desenvolvimento histórico da região amazônica. No contexto paraense e especificamente da região bragantina vemos o seu desenrolar, que vai desde o período áureo da borracha até o enfretamento aos problemas sanitários da cidade no fim da Primeira República. Além disso, entender o processo de idealização da Estrada de Ferro que ligou Bragança à capital como provindo de políticas que

⁷ INTENDÊNCIA MUNICIPAL DE BRAGANÇA. *Códigos de posturas municipaes*. Bragança/Pará: Typ, Brasil,1926.

⁸ INTENDÊNCIA MUNICIPAL DE BRAGANÇA. *Códigos de posturas municipaes*. Bragança/Pará: Typ, Brasil,1926.

visavam colonizar a região a fim de obter recursos naturais e agrícolas, como também os benefícios e consequências de sua construção.

Compreender estes documentos como fontes históricas, de dados e características peculiares da época que revelam um pouco do cotidiano daqueles que trabalhavam com gêneros alimentícios no determinado período. Isso revela traços importantes da História e nos proporciona o entendimento de características de produção e abastecimento de alimentos que ocorreram, assim como as medidas tomadas pelo município para se adequar às novas normas sanitárias em voga.

Também foi possível analisar as políticas públicas não somente como forma de estabelecer medidas para controle e prevenção de doenças, mas como forma de regular o cotidiano das pessoas. Além disso, se faz necessária uma análise sobre como os discursos políticos das elites, os ideais disseminados pelos eugenistas e sanitaristas aliaram-se ao movimento de expansão urbana, trançando relações que nos mostram como foram construídas as reformas que ocorriam e acabavam por privilegiar determinada parcela da sociedade e em detrimento disto, excluía uma outra (SOUSA 2012, p 20).

Não somente isto, mas também como se instauraram tais modificações na sociedade, tendo em vista as transformações dos espaços urbanos, do comércio e da agricultura. Dessa forma, estabeleceu-se um novo cenário construído a partir do desenvolvimento da região com criação da estrada de ferro de Bragança que proporcionou uma maior valorização dos seus produtos da roça propiciando o surgimento de uma elite que reconfigurou para da cultura, da arquitetura, das relações sociais e sua produção (SOUSA, 2006).

Também nesse sentido pode-se compreender que o processo ocorrido era dotado de parcialidade, onde a população que estava nitidamente abandonada pelo poder público apenas passou a ter atenção à medida que foi se instaurando a consciência da interdependência social, tendo em vista que apenas após o reconhecimento de que os problemas que grassavam as pessoas que continham menos recursos também acabava por trazer graves consequências para as elites. Não somente no contexto nacional, mas também podemos perceber tais processos na região bragantina, tendo em vista que na região apenas foi idealizada a construção de um melhor meio de acesso entre as cidades de Bragança e Belém devido à escassez de produtos agrícolas que acometia a capital, onde acabavam por fomentar apenas a produção que visava a exportação.

Neste sentido, a produção e a distribuição de alimentos também revelam traços sobre o passado das sociedades. Percebe-se através destes documentos o intuito de adequar-se às

LEGISLAR, HIGIENIZAR E POVOAR: PRODUÇÃO E REGULAÇÃO DE ALIMENTOS NA AMAZÔNIA BRAGANTINA (1910-1925)

perspectivas internacionais que estabeleciam normas e padrões para promover o bem-estar social com base nas novas medidas higiênicas.

Referências bibliográficas:

COELHO, Geraldo Mártires. **Na Belém da belle époque da borracha (1890-1910): dirigindo os olhares. Escritos V**, 2011.

CHALHOUB, Sidney. **Cidade febril: cortiços e epidemias na corte imperial. Editora Companhia das Letras**, 2018.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Elsevier Brasil, 2017.

FERREIRA, Rafael Caldeira. A Antiga Estrada de Ferro de Bragança: Inventário do Patrimônio Ferroviário. **In: Estrada de Ferro de Bragança: memória social e patrimônio cultural: coletânea de artigos/ (Org.) Giovanni Blanco Sarquis**.- Belém: IPHAN, 2017.

HOCHMAN, Gilberto. Logo ali, no final da avenida: os sertões redefinidos pelo movimento sanitário da Primeira República. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 5, p. 217-235, 1998.

INTENDÊNCIA MUNICIPAL DE BRAGANÇA. **Códigos de posturas municipais**. Bragança/Pará: Typ, Brasil, 1926.

LIMA, Nísia Trindade; HOCHMAN, Gilberto. Pouca saúde, muita saúva, os males do Brasil são... Discurso médico-sanitário e interpretação do país. **Ciência & saúde coletiva**, v. 5, p. 313-332, 2000.

LIMA, Nísia Trindade; HOCHMAN, Gilberto. Condenado pela raça, absolvido pela medicina: o Brasil descoberto pelo movimento sanitário da Primeira República. **Raça, ciência e sociedade**, v. 1, p. 23-40, 1996.

MUNIZ, Érico Silva; LINHARES, Patrícia Oliveira. Sobre Óleos, Sabonetes e Asilos: História do Combate à Lepra em Bragança (PA) no Início do Século XX. **VEREDAS-Revista Interdisciplinar de Humanidades**, v. 2, n. 3, p. 77-96, 2019.

MUNIZ, Érico Silva; PEREIRA, Khelmeson Stelly Farias. **POLÍTICAS DE MIGRAÇÃO E ABASTECIMENTO ALIMENTAR NA AMAZÔNIA OITOCENTISTA: A FORMAÇÃO DOS NÚCLEOS AGRÍCOLAS NA ZONA BRAGANTINA (1870-**

RODRIGUES, Dário Benedito. Ao apito do trem: uma história da extinta Estrada de Ferro de Bragança. **Estrada de Ferro de Bragança: memória social e patrimônio cultural: coletânea de artigos/(Org.) Giovanni Blanco Sarquis**.-Belém: IPHAN, 2017.

ROUSSEAU, Nicole; REESE, La Tanya L. “Branqueando uma nação para civilizá-la: fragmentando o mito da raça no Brasil”. In VIEIRA, Vinícios Rodrigues; JOHNSON, Jacquelyn (editores), **Retratos e espelhos: raça e etnicidade no Brasil e nos Estados Unidos**, São Paulo: FEA/USP, 2009

SILVA, Dario Benedito Rodrigues Nonato da et al. **Os Donos de São Benedito: convenções e rebeldias na luta entre o catolicismo tradicional e devocional na cultura de Bragança, século XX**. 2006.

SIOLI, H. **Pesquisas limnológicas na região da Estrada de Ferro de Bragança, Estado do Pará, Brasil**. Instituto Agrônomo do Norte, n. 37,1960, Belém- PA.

SOUZA, Vanderlei Sebastião de. A eugenia no Brasil: ciência e pensamento social no movimento eugenista brasileiro do entre-guerras. **XXIII Simpósio Nacional de História: Guerra e Paz. Anais Suplementar do XXIII Simpósio Nacional de História**, 2005.

SOUZA, Vanderlei Sebastião de. As ideias eugênicas no Brasil: ciência, raça e projeto nacional no entre-guerras. **Revista Eletrônica História em Reflexão**, v. 6, n. 11, 2012.

SOUZA, Vanderlei Sebastião de et al. Arquivo de Antropologia Física do Museu Nacional: fontes para a história da eugenia no Brasil. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 16, n. 3, p. 763-777, 2009.

TAVARES, Maria Goretti, et al. Transformações socioespaciais ao longo da Estrada de Ferro de Bragança. In: **Estrada de Ferro de Bragança: memória social e patrimônio cultural: coletânea de artigos/ (Org.) Giovanni Blanco Sarquis**.- Belém: IPHAN, 2017..

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes*

Fátima de Macedo Martins¹

RESUMO

Este artigo pretende tratar de um importante patrimônio imaterial da cidade de Goiás, a gastronomia. Em tempos de globalização, quando há uma tendência de homogeneização das culturas, é inegável a importância do patrimônio cultural imaterial como fonte de diversidade cultural que, por sua vez, pode favorecer o desenvolvimento sustentável, tão necessário nos dias de hoje. Uma das características de um patrimônio imaterial é sua dinâmica, de modo que, para ser mantida uma tradição, esta deve se adequar ao tempo presente. E assim, as antigas receitas culinárias promovem a comensalidade, reforçam a identidade cultural e, para muitos, é reconhecida como “comida afetiva”.

Palavras-chave: patrimônio imaterial, identidade cultural, tradição, gastronomia

LA MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradición, sabores y saberes

RESUMEN

Este artículo pretende tratar un importante patrimonio inmaterial de la ciudad de Goiás, la gastronomía. En tiempos de globalización, cuando existe una tendencia hacia la homogeneización de las culturas, es innegable la importancia del patrimonio cultural inmaterial como fuente de diversidad cultural que, a su vez, puede favorecer el desarrollo sostenible, tan necesario hoy en día. Una de las características de un patrimonio inmaterial es su dinámica, de modo que, para mantenerse una tradición, debe adaptarla a la actualidad. Y así, las antiguas recetas culinarias promueven la comensalidad, refuerzan la identidad cultural y, para muchos, son reconocidas como “alimentos afectivos”.

Palabras-claves: patrimonio inmaterial, identidad cultural, tradición, gastronomía

THE TABLE IN VILA BOA DE GOIÁS: tradition, flavors and knowledge

ABSTRACT

This article intends to deal with an important intangible heritage of the city of Goiás, the gastronomy. In times of globalization, when there is a trend towards homogenization of cultures, the importance of intangible cultural heritage as a source of cultural diversity is undeniable, which, in turn, can favor sustainable development, which is so necessary today. One of the characteristics of an intangible heritage is its dynamics, so that, in order to maintain a tradition, it must adapt to the present time. And so, ancient culinary recipes promote commensality, reinforce cultural identity and, for many, are recognized as “affective food”.

¹ Doutora em Arquitetura e Urbanismo pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de Brasília.
Vinculação institucional: Universidade de Brasília. **e-mail:** pesquisadorafatimamacedo@gmail.com.

* Observação: Todas as imagens desse artigo, foram realizadas na cidade de Goiás pela autora.

Key-words: intangible heritage, cultural identity, tradition, gastronomy

CORA CORALINA, QUEM É VOCÊ?

*...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 à saúde humana*

Cora Coralina

27



Fig. 1.1 – Casa de Cora Coralina

Por mais que a globalização estenda suas amplas asas sobre todos os rincões da terra, há lugares que teimam em permanecer fieis a suas tradições culturais. A cidade de Goiás é um desses sítios e esse seu atributo foi devidamente reconhecido quando, em 2001, a cidade recebeu o título de Patrimônio Mundial declarado pela Unesco². Na ocasião, não só foi reconhecido seu patrimônio cultural material, traduzido por uma arquitetura íntegra e

² Organismo da ONU para a educação, ciência e cultura.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

homogênea, testemunha do ciclo do ouro, mas também seu rico patrimônio imaterial, traduzido em expressões, técnicas e saberes resguardados por uma longa tradição.

Porém, quando falamos em tradição não se deve pensar em algo estático, parado no tempo, mas como um elemento dinâmico, fruto de rituais, de gostos, modas e costumes enraizados no povo em um determinado momento e que se há perpetuado durante gerações, adaptando-se aos valores de cada época como estratégia de sobrevivência.

Em tempos de globalização, quando há uma tendência de homogeneização das culturas, é inegável a importância do patrimônio cultural imaterial como fonte de diversidade cultural que, por sua vez, pode favorecer o desenvolvimento sustentável, tão necessário atualmente.

Um aspecto do patrimônio cultural imaterial que está relacionado com o cotidiano de cada um é a comida. Um assunto complexo e fascinante já que uma refeição é um fenômeno social completo, pois combina natureza, cultura e corpo humano³. Nos dias de hoje, a história e a cultura da culinária são objeto de grande interesse e coleções de receitas locais são um dos temas mais apreciados conforme aponta Paul Freedman⁴.

Sobre o interesse suscitado por esse assunto, Freedman recorda que, durante o processo evolucionário, os seres humanos perderam o instinto relacionado à fome e, a comida, desde então, passou a ser expressão de uma cultura individual, apreendida desde o nascimento e passada de uma geração à outra⁵. A trivialidade em se alimentar, entretanto, é capaz de promover a reunião de indivíduos para compartilhar uma refeição e com isso, o desenvolvimento de “um tipo de socialização que permite a superação do simples naturalismo do ato de comer”⁶. É então gerada a comensalidade – a reunião para comer em horas pré-determinadas. Surge uma hierarquia da refeição, pois não se tira mais da gamela comum ao bel prazer, mas respeita-se uma sequência onde cada um tem sua vez⁷.

O século XVIII marca o advento da culinária como atividade autônoma, desvinculada das práticas médicas da dietética que a caracterizaram nos séculos precedentes⁸. As transformações relacionadas à preparação dos alimentos e às refeições à mesa estão referidas

³ FREEDMAN, Paul, org. **A história do sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009, p. 261

⁴ Id. *ib.*, p. 20

⁵ Id., *ib.*, p. 261

⁶ SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, janeiro-junho 2004, p. 165.

⁷ Id. *ib.*, p. 161

⁸ FREEDMAN, Paul, *op. cit.*, p. 230

em livros de receita que, a partir do século XIX, passam a se dedicar a coleções de receitas burguesas, destinadas à dona de casa e não mais aos cozinheiros profissionais da corte⁹.

Nesse sentido, Câmara Cascudo adverte que, os “cadernos de receitas”, assim como os ensinamentos culinários passados de geração a geração, se constituem em parte da memória coletiva, porque permite ao grupo utilizar suas referências para reatualizar sua identidade como grupo¹⁰.

Em Goiás, o bolo de arroz, o pastelinho, o empadão e a flor de coco são iguarias que caracterizam a culinária local e reforçam o sentido de identidade do habitante da cidade.



Fig. 1.2 – Flor de coco

Um traço essencial da culinária vilaboense é sua semelhança com a cozinha dita caipira, na visão de Carlos Alberto Dória e Marcelo Bastos. Esses autores consideram como cozinha caipira aquela produzida no espaço de penetração bandeirante/paulista a partir do século XVII. Em que pesem as diferenças assinaladas pelos fatores bioclimáticos e geomorfológicos, trata-se de uma cozinha que possui traços comuns com Minas Gerais, São Paulo, Paraná, parte do Rio Grande do Sul e parte do Rio de Janeiro e Espírito Santo, notadamente a herança indígena¹¹.

No entanto, queremos tratar da cozinha vilaboense mais no que ela tem de especificidade do que de identidade com as culinárias de outros estados, no sentido de que

⁹ Id. Ib., p 256

¹⁰ CÂMARA CASCUDO. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1983.

¹¹ DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

cada iguaria, ainda que possua origens comuns, apresenta sua trajetória de adaptação no decorrer do processo histórico da localidade.

Isso corrobora com a afirmação de Izabel Signorelli, a qual declara que, em cada cozinha regional, há um “modo peculiar de preparar os alimentos”, sendo que o processo histórico se incumbe de articular um conjunto de elementos referenciados na sua tradição, no sentido de criar algo único – particular e reconhecível, mas sujeitas às constantes transformações e a uma contínua recriação¹².

Paul Freedman aponta para uma redescoberta da cozinha regional como uma tendência que vem se acentuando em contrapartida à globalização, à industrialização de alimentos e à evolução das técnicas de cozimento. Todos esses processos e procedimentos, avalia o autor, levaram a uma degeneração do gosto, uma perda de qualidade no sabor dos alimentos. E isso tudo se torna, antes de mais nada, um desejo de retorno à autenticidade e uma questão de resistência cultural¹³.

Em nossa abordagem da culinária vilaboense, queremos falar daquela cozinha de comadres: ia um prato, de preferência um dos mais bonitos e decorados (talvez o prato azul pombinho do poema de Cora), coberto com um guardanapo de bordas de renda ou crochê, com alguma especialidade da dona da casa, e voltava com outra delícia, decidida a superar em sabor e beleza, aquela recebida. E assim, se incrementava a cozinha vilaboense, determinada a superar em sabor e beleza o prato anteriormente recebido. De modo que “se ia do zelo à perfeição”¹⁴.

Esses procedimentos, ainda que suplantados pelo modo de vida contemporâneo baseado em alimentos industrializados, deixou um legado inestimável de receitas, aprimoradas em cada ida e vinda da troca de gentilezas e sabores que caracterizava a sociedade vilaboense de até pouco tempo atrás.

Não pretendemos elencar todo repertório de receitas presentes no rico acervo culinário de Goiás. Ao contrário, vamos listar aquelas que consideramos mais básicas, definidoras de uma identidade cultural vilaboense e parte importante do patrimônio imaterial de Goiás. Cada receita tem sua história, sua origem, suas variações no decorrer do tempo. Trata-se de um legado cultural que carrega características as quais definem o patrimônio imaterial, sua

¹² SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves. “COZINHA GOIANA”: Identidade e Tradição Culinária em Bariani Ortencio. Dissertação de Mestrado em História pela PUC Goiás. Goiânia 2010, p. 24

¹³ FREEDMAN, Paul, op. cit., p. 331.

¹⁴ Frase dita pelo *chef* Aloísio Godinho em uma conversa em Goiás no ano de 2019.

permanente mutação e adaptação, dependente em parte da disponibilidade de determinados ingredientes e formas de cozimento possíveis.

Desse modo, queremos elencar um conjunto de receitas tradicionais que parte das reminiscências de antigos fogões coloniais e que, na medida em que eram transmitidas de geração em geração, acabavam por sofrer variações devidas, ora à carência de algum ingrediente, ora à inventividade de alguma cozinheira. Assim, as receitas devem ser entendidas como evidências de que as tradições são traduzidas pelos processos sociais através do tempo e o que se conserva são referenciais¹⁵. Pois, determinadas comidas remetem ao local do produto, são fixadores psicológicos no emocional, no entender de Câmara Cascudo¹⁶. É justamente esse traço identitário que subjaz em toda comida tradicional que buscamos revelar aqui.

E de onde vêm as receitas da culinária tradicional de Vila Boa de Goiás? Valemo-nos de um conceito exposto por Bariani Ortêncio de que, primeiramente, elas têm de ser anônimas no sentido de que ninguém mais sabe quem fez. Também tem que ser tradicional, vir lá de trás, sendo repassadas de geração em geração, acrescentamos, e por fim, tem que ser coletivas e ser populares no sentido de que vem do povo¹⁷.

Para discorrer um pouco sobre a “descoberta” e colonização de Vila Boa de Goiás, utilizamos o *Dossiê de inscrição da cidade de Goiás na lista do Patrimônio Mundial*, o qual trabalhamos em sua elaboração

Vila Boa de Goiás: Sítio físico e paisagem¹⁸

Os ecossistemas ditos de savana, de vegetação escassa, espalham-se um pouco por todos os continentes do planeta, com notável concentração na África Central e no interior da América do Sul. No Brasil, revestem cerca de 1/3 da superfície, notadamente no Planalto Central. Tendo por epicentro a capital Brasília, estende-se à sua volta imediata o Estado de Goiás e sua antiga capital, a Cidade de Goiás.

Aqui, as savanas são denominadas cerrados e, a exemplo da *brousse* africana, coincidem com substratos geológicos pré-cambrianos; fragmentos do proto-continente de Gondwana, velhos de mais de 2 bilhões de anos. Em gigantesco abraço, suas falésias

¹⁵ SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves, Op., cit., p. 73.

¹⁶ CÂMARA CASCUDO, op. cit. p.34

¹⁷ ORTÊNCIO *apud* SIGNORELLI, op. cit. p.78

¹⁸ DOSSIÊ de inscrição de Goiás na lista do Patrimônio Mundial. Goiás: Movimento Pró-Cidade de Goiás, 1999. 6 vols., s.p.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

submergem os telhados e casas brancas da Cidade de Goiás, debruçada com suas pontes sobre o Rio Vermelho.

A Cidade de Goiás está construída entre duas séries de colinas (Morros Dom Francisco e Chapéu do Padre ao leste, Cantagalo e Santa Bárbara no nor-noroeste) dos dois lados de um pequeno rio, o Rio Vermelho.

O Rio Vermelho, que nasce a uma dezena de quilômetros de Goiás, desemboca a cerca de 180 kms no Rio Araguaia. Cinco pontes permitem a sua travessia: da Cambaúba, da Lapa, do Carmo, Nova e da Pirraça. Dez quilômetros ao sul, o longo cume da Serra Dourada domina a paisagem.

A cidade foi constituída a partir do Largo do Rosário, na margem direita, e do Largo da Matriz, na margem esquerda. Os bairros do lado direito, margeados de maneira estreita pelos morros Cantagalo e Santa Bárbara, têm um caráter mais popular, indicado pela Igreja do Rosário, tradicionalmente reservada aos escravos. Os bairros do lado esquerdo, margeados pelos morros Dom Francisco e Chapéu do Padre, abrigaram desde a sua origem, a igreja paroquial (hoje catedral) de Santana, o palácio do governador, o quartel e a Casa de Fundação (onde o ouro era fundido e pesado). Eles estendem-se pela ampla Praça do Chafariz (com mais de 200 metros de comprimento), que sobe suavemente em direção ao morro Chapéu do Padre. Ao longo da margem esquerda desenvolveu-se um bairro residencial com um mercado muito original.

O todo compõe um harmonioso conjunto de arquiteturas ao mesmo tempo diferentes, pelo estilo das fachadas, e homogêneas, em razão do tamanho e das proporções das casas, além da semelhança das plantas baixas. A malha urbana, acima de tudo regular, adapta-se às surpresas do relevo, o que confere a cada rua um aspecto particular e oferece, a cada cruzamento, vistas surpreendentes. As três principais praças possuem a forma triangular que reorienta a continuação das ruas.

Vila Boa de Goiás: Histórico e desenvolvimento¹⁹

A construção do território brasileiro foi realizada a partir do espaço delimitado pela costa atlântica e pela linha do Tratado de Tordesilhas e progressivamente estendida até os rios da Prata e Paraguai, culminando com a ocupação do interior. Os primeiros responsáveis

¹⁹ DOSSIÊ...

por essa construção foram os bandeirantes paulistas que, em busca de ouro, ocuparam o que constitui hoje os Estados de Goiás, Tocantins, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul.

As origens da cidade de Goiás estão estreitamente ligadas à história das bandeiras (expedições de aventureiros mais ou menos oficiais) que partiam de São Paulo para explorar o interior do Brasil. A expedição dirigida por Bartolomeu Bueno da Silva (1682) explorou a atual região de Goiás e encontrou um pouco de ouro próximo ao rio Vermelho, afluente do rio Araguaia. Os paulistas voltaram-se para as regiões distantes dos rios Araguaia, Tocantins e Paraguai. Em 1718, foi encontrado ouro em Cuiabá (atual capital do Mato Grosso). Mais tarde, o filho de Bartolomeu Bueno, que havia acompanhado o pai, partiu de São Paulo na esperança de reencontrar o rio Vermelho. Depois de três anos de tentativa, ele o reencontra assim como seus ricos aluviões. Nomeado superintendente das minas de Goiás, Bartolomeu Bueno volta no ano seguinte e funda o arraial de Santana. Em 1729, uma primeira capela, dedicada a Santana, foi edificada.

A fim de melhor controlar as minas de Goiás, as autoridades portuguesas decidem criar uma comarca e dois vilarejos são candidatos: Santana, onde predominam os paulistas, e Meia Ponte, fundada no mesmo ano que Santana e dominada pelos portugueses. Em 1739, o governador da capitania de São Paulo escolhe Santana que toma o nome de Vila Boa de Goiás. O vilarejo de exploradores de ouro transforma-se em vila administrativa.

Mas o território da capitania de São Paulo é excessivamente vasto para ser governado sem dificuldade. Em 1748, são criadas duas novas capitanias: Mato Grosso e Goiás. O primeiro governador (1749-1755) da capitania de Goiás, D. Marcos de Noronha, transforma a vila em pequena capital. Constrói a Casa de Fundação (1750), onde o ouro é controlado, o Palácio (1751) e a Caserna (1751). Seu sucessor ergue a Casa de Câmara e Cadeia (1761).

Os governadores sucedem-se, cada um acrescentando uma melhoria à cidade. As mais importantes são obra de José de Almeida, barão de Mossâmedes (1722-1777), que restaura estradas e pontes, constrói as fontes Carioca e Chafariz de Cauda, e abre o teatro. Seu sucessor, Luís da Cunha Meneses (1778-1783), arboriza a cidade, promulga medidas de alinhamento das ruas, organiza a grande praça do Chafariz e abre um abatedouro público.

Entretanto, desde 1770 começa a inexorável decadência da exploração do ouro, e Goiás entra em um período de estagnação, aos poucos superados pela agropecuária. A cidade conserva sua fisionomia de capital, segue de longe as modas do Rio de Janeiro, e não progride mais.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

Quando, logo após a revolução de 1930, o interventor nomeado por Getúlio Vargas assume o poder, e constata que desde 1890 foi construída em média uma casa por ano, ao mesmo tempo em que três desapareciam. O interventor, Pedro Ludovico Teixeira conclui que era impossível governar o Estado de Goiás a partir de uma cidade tão isolada. Em 1933, ele decreta a mudança da capital e em 1937, Goiânia passa a substituir Goiás. A pequena cidade vegeta, longe de tudo. E, graças a isso, conserva intacta a sua aparência.

Em 1950, o IPHAN tomba²⁰ como monumentos históricos suas principais igrejas e o quartel. Em 1951, é a vez da antiga Casa de Câmara e Cadeia, do palácio e da rua vizinha à Fundação, bem como do Chafariz de Cauda.

Em 1978, o tombamento foi ampliado, abrangendo a área correspondente à primeira formação do núcleo histórico, constituída pelo primitivo Arraial de Santana e pela Vila Boa de Goiás, implantada pela Coroa Portuguesa.

Por fim, em 2000, foi elaborada uma proposta de extensão do perímetro de tombamento, ratificada pelo Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em dezembro de 2003, a qual estendeu este tipo de proteção à área correspondente à consolidação do núcleo urbano no século XIX, inclusive às chácaras urbanas que o envolvem. O ano de 2001 marca a inclusão da cidade de Goiás na seleta lista de Patrimônio Mundial outorgada pela Unesco.

²⁰ “O tombamento como ato administrativo visa à proteção do interesse público genérico, que é a cultura nacional, manifesta e materializada, em coisas móveis e imóveis, existentes no território nacional e identificadas pelo órgão que a lei atribuiu competência para tal” Cf. RABELLO, Sonia. **O Estado na preservação de bens culturais: o tombamento**. Rio de Janeiro: IPHAN, 1991, p. 136
Humana Res, v . 4, n. 6 , 2022 , ISSN: 2675 - 3901 p.26 - 42, set. a dez . 2022.
DOI:10.29327/2151838.6.4-2



Fig. 1.3 – Rua da Cambaúba

Vila Boa de Goiás: a cozinha

Na Europa medieval, a cozinha do nobre ou do homem abastado se localizava em dependências separadas da edificação principal. As salas de fornos, de fermentação, de fervura e área de serviço para lavagem dos utensílios de cozinha localizavam-se em prédio à parte por conta dos riscos de incêndio²¹.

As casas de Vila Boa de Goiás, herdeiras da concepção arquitetônica do paulista que penetrou nos sertões em busca de ouro, apresentam uma característica comum à toda arquitetura residencial do período: a extroversão da zona de serviço. Cozinhas e demais dependências como fogão, tanque, bica, cisterna, paiol, despensa, curral e pomar formavam um só complexo, determinados pelo clima e pelo elemento servil²². A cozinha tanto podia estar em um cômodo separado do corpo da casa ou se constituir um prolongamento desse em um “puxado”. Havia ainda casas com duas cozinhas: a cozinha “suja”, separada da casa e onde se fazia os preparos mais grosseiros como fazer sabão e limpar capado e a cozinha

²¹ FREEDMAN, Paul, op. cit. p. 184.

²² LEMOS, Carlos A. C. *Cozinhas, etc.* São Paulo: Editora Perspectiva, 1976, p. 65

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

“limpa” integrada à edificação, porém ocupando um “puxadinho” contíguo. Carlos Lemos atribui essa dicotomia de cozinha à tradição ibérica que chegou por aqui no século XIX²³.

Os quintais eram agenciados segundo as necessidades de funcionamento da família e estavam, em geral, divididos em duas ou três partes, separadas por muros. Na parte mais próxima à casa, achava-se o poço de água e o jardim de flores e ervas aromáticas. Maria Augusta Calado Rodrigues cita jasmims, bugarins, resedás, angélicas, boninas, baunilhas e manacás²⁴. Na outra parte, havia pomares, criação de animais e pequenos telheiros para abrigar o beneficiamento de alimentos. Carlos Lemos recorda que os quintais eram verdadeiras áreas de circulação e distribuição, lugar de mulheres e serviçais, eram onde se processava o funcionamento da casa. Lugar de preparar a comida, de lavar e quilar a roupa, de beneficiar os cereais, de criar animais pequenos como galinhas e porcos, de ralar a mandioca para fazer a farinha, além da latrina ou “casinha”²⁵.

No quintal, existia ainda o forno de barro que se parece com uma casa de João-de-barro – em formato oval, apresenta uma base inferior com um diâmetro cerca de 1 metro que vai se afunilando até o topo de seu suspiro na parte de trás do forno. O forno era construído em cima de uma base de adobe na qual era depositada a lenha que seria enfiada dentro do mesmo e queimada até se transformar em brasa.²⁶

Pode-se dizer também que a cozinha vilaboense teve sua origem na cozinha indígena: o fogão de três pedras que consistia em um buraco no chão com o fogo dentro, denominado tucuruva e com pedras para apoiarem as vasilhas, o jirau e o fumeiro foram emprestados dos índios. O fogão de três pedras e o de trempe de ferro obrigavam a se cozinhar de cócoras; depois o fogão subiu e passou a utilizar o jirau, com as malhas horizontais tapadas com barro e terra. O fogão tipo mesa também podia ser maciço, de barro e pedra, de taipa de pilão, de tijolos. Fogões a lenha, com fornalha para receber as toras de madeira e com bocas no tampo para receber as panelas²⁷. O fogão de rabo, encostado de topo ou paralelo à parede é encontrado até hoje em algumas casas coloniais da cidade ou então nas casas de roças.

²³ Id. Ib., p. 104.

²⁴ RODRIGUES, Maria Augusta Calado de Saloma. **A modinha em Vila Boa de Goiás**. Goiânia: Ed. da Universidade Federal de Goiás, 1982, p. 20.

²⁵ LEMOS, Carlos A. C. op. cit. p. 67.

²⁶ PECLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. **Empadão Goiano: Expressão de Valores e práticas tradicionais**. Mestrado em Gestão do Patrimônio Cultural. Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia. Universidade Católica de Goiás. Goiânia, 2003, p. 27/28.

²⁷ LEMOS, Carlos A. C., op., cit., p. 71.



Fig. 1.4 – Fogão a lenha em casa na cidade de Goiás

A cerâmica da cozinha também é herança indígena. Tanto podia ser a de criação própria como o índio podia copiar os modelos portugueses. As semelhanças estavam por conta de serem resultantes das mesmas necessidades, das mesmas experiências seculares e ainda devidas às características impostas pelo tipo de material, a argila²⁸.

Iguarias vilaboenses: antecedentes

O que se comia em Goiás nos primeiros séculos da colonização portuguesa? As primeiras roças foram plantadas pelos desbravadores para fornecer alimento para os que viessem a seguir ou então para seu retorno. Já em 1707 foi publicado o Regimento de Castel-Branco que determinava a plantação de roças de milho, feijão, mandioca, banana e outras espécies. Izabel Signorelli nos informa ainda que a alimentação de então consistia em arroz, feijão, carne de sol, palmitos, peixes e farinha de mandioca, quando havia. [...] Este cardápio era complementado com algumas caças, aves, pássaros, camaleões e tatus. Muitas bandeiras invernavam durante meses para fazer roça²⁹.

²⁸ Id. Ib., p. 39

²⁹ SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves, op. cit., p.26

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

Paulo Bertran cita um certo padre Manuel Caetano de Traíras que, em 1736, fez um inventário do que havia para a alimentação, marcada pela carestia resultante da corrida do ouro. Primeiro a farinha, item imprescindível na culinária dita caipira da Paulistânia, não especificando, entretanto se era de milho ou de mandioca. Feijão com toucinho. Aves e ovos. Da vaca se aproveitava tudo, língua, miúdos, ossos, carne seca e verde. Dos vegetais é citada apenas a guariroba, aliás muito apreciada pelo Anhanguera, de acordo com Bertran. De acordo com o Relatório dos Presidentes Provinciais de Goiás de 1875, os principais gêneros alimentícios eram o toucinho, o feijão e o arroz³⁰. E havia as carnes de caça: veado, anta, paca, tatu. Trata-se de uma dieta basicamente carnívora, mas que era complementada pelo milho, pela abóbora e pelo feijão³¹.

Aliás, o milho era um elemento fundamental na vida cotidiana do habitante colonial do interior: servia de alimento aos animais de carga e transporte, alimentava os porcos e as galinhas, fazia-se a farinha de milho, além de uma infinidade de pães e bolos assados. Na dieta do bandeirante, o milho era utilizado, às vezes na primeira refeição, a chamada jacuba, mistura feita com a farinha de milho socada, sobre a qual se derramava água fervendo, adoçado com rapadura³². Encontramos duas versões que explicam o papel central do milho na dieta do colonizador. Carlos Alberto Dória e Marcelo Bastos acreditam que o uso do milho se deveu principalmente à sua disseminação em um território de superposição da penetração paulista com os índios guaranis³³. Já Paulo Bertran explica que, depois de 1500, os portugueses, conhecidos pelo seu extenso comércio de plantas e sementes nos quatro cantos do mundo, levaram sementes de milho para o norte de Portugal, região do Douro e do Minho. Esse cultivo teve amplo sucesso, de onde se originou uma nova culinária, baseada no milho. Então, o milho retornaria, ressignificado, para a América, juntamente com os portugueses atraídos pela febre do ouro nos finais do século XVII³⁴.

Saint-Hilaire, naturalista-viajante que esteve em Goiás em 1819, passados quase cem anos da fundação da cidade, confirma a dieta do habitante de Vila Boa, baseada na farinha de milho ou de mandioca. Ele próprio, em seus acampamentos durante o percurso por Goiás,

³⁰ Relatórios dos presidentes provinciais: Goiás. Disponível em: <http://ddsnext.crl.edu/titles/168#?c=4&m=0&s=0&cv=0&r=0&xywh=-168%2C-115%2C3247%2C2291>. Acesso em abril 2022.

³¹ BERTRAN, Paulo. **Comeres Antigos**. Disponível em: HTTP: //biblioteca. cl.df.gov.br/ dspace/ bitstream/ Comeres%20antigos.pdf. Acesso em 7 de fevereiro de 2019

³² SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves, op. cit., p.26.

³³ DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo, op. cit., p. 70.

³⁴ BERTRAN, Paulo, op. cit., p. 17.

se alimentava de feijão com toucinho e farinha e, às vezes, arroz³⁵. O naturalista-viajante faz menção ainda ao modo como os indígenas cozinhavam a carne, técnica que foi aprendida pelos portugueses. O preparo da carne era tarefa das mulheres. Essas cavavam buracos na terra, forravam o fundo com pedras e acendiam um fogo sobre elas até que ficassem aquecidas. Depois que as pedras estavam quentes, apagavam o fogo, colocavam os pedaços de carne, cobriam com folhas e por fim com terra. Saint-Hilaire ouviu dos portugueses que o sabor era excelente³⁶. O Relatório dos Presidentes Provinciais de Goiás de 1861 informa que os índios cherente (que habitavam o norte de Goiás, atual Estado do Tocantins) comiam assado porque não sabiam fazer panelas³⁷.

Com relação às frutas consumidas na época, havia dois tipos: aquelas nativas que eram colhidas no cerrado como o cajuzinho do mato, a cagaita, a mangaba, a gabioba, o araticum e aquelas que foram trazidas pelo colonizador. Paulo Bertran conta que em 1801, o governador João Manuel de Menezes implantou um horto botânico em Vila Boa para onde levou mudas de canela e sementes de manga trazidas da Índia³⁸. Essas e outras mudas e sementes espalharam-se pela cidade e tomaram conta dos quintais formando extensos pomares como se pode ver ainda hoje.



Fig. 1.5– Cajuzinho do campo

³⁵ SAINT-HILAIRE, Auguste. **Viagem à província de Goiás**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1975, p. 52.

³⁶ Id. *ibid.*, p. 71

³⁷ Relatório dos Presidentes Provinciais: Goiás, 1861, op., cit.

³⁸ BERTRAN, Paulo, op. cit., p. 17.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

No entanto, Izabel Signorelli relata que os brancos não consumiam muitas frutas *in natura*, sendo essas destinadas a alimentação dos escravos. Os brancos consumiam as frutas já processadas, seja em geleias, compotas, doces secos e cristalizados³⁹. A extensa produção de cana-de-açúcar por todo o país, nos períodos colonial e imperial, possibilitava a confecção desse tipo de comida.

Não poderíamos falar de doces sem citar a mais famosa doceira da cidade: a poeta Cora Coralina. A profissão de doceira foi para Cora uma questão de sobrevivência quando, em 1956, após 40 anos de ausência, retornou a Goiás viúva e com os filhos já casados e vivendo a própria vida⁴⁰. A cidade que à época já manifestava sua vocação turística, atraía visitantes de todo o país e Cora aproveitava para vender não somente seus doces, mas também seus poemas, conciliando os dois trabalhos ainda que privilegiando o primeiro⁴¹. Um acidente que a obrigou a andar de muletas e a consagração como escritora direcionaram seus últimos anos de vida dedicados a narrar o cotidiano da gente simples e laboriosa de sua terra natal em prosa e em verso.

Voltando à questão da diversidade de alimentos, verificamos que, ainda no século XVIII, as minas de ouro começam a dar sinais de exaurimento e o metal porventura existente exige técnicas sofisticadas para ser extraído, o que não era o caso de Goiás. O que ocorre então é que a província, e no caso, a cidade de Goiás, se volta para si mesma, exercendo uma agricultura de subsistência sem ter como comprar ou ter algo para vender. A oferta de alimentos é pouca e pouco variada o que faz com que haja, de acordo com Carlos Alberto Dória e Marcelo Bastos, um nivelamento de todos na hora de comer que se arrasta até o início do século XIX⁴². De onde se pode concluir que o gosto, antes de ser individual, ele é cultural e economicamente condicionado⁴³. Mais recentemente, Maria Augusta Calado cita que as preferências gastronômicas dos vilaboenses são a carne de porco frita, que pode ser seca ou em bife, o arroz ou o frango com pequi e o “empadão goiano”⁴⁴.

³⁹ SIGNORELLI, Izabel, op. cit. p. 29

⁴⁰ DELGADO, Andréa Ferreira. **Memória, trabalho e identidade**: as doceiras da cidade de Goiás. Campinas: Cadernos Pagu (13), pp.293-325, 1999, p.299.

⁴¹ Idem, ibidem, p. 300.

⁴² DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo, op. cit. p.41.

⁴³ SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves, op. cit. p.17.

⁴⁴ RODRIGUES, Maria Augusta Calado de Saloma, op. cit., p.44

Uma das iguarias mais características de Vila Boa de Goiás, o empadão goiano, é assim definido por Bariani Ortêncio: “Grande empada, tradicional na cidade de Goiás, recheada com ovos cozidos, pedaços de guariroba, as melhores peças do frango, pão e demais ingredientes”⁴⁵. Gláucia Peclat, que pesquisou sobre o empadão de Goiás, observa que a palavra *empada* é uma abreviatura de *empanada* que é originária do latim *Panis* ou pão. O pão é um dos primeiros alimentos processados que se tem notícia. O pão fermentado feito de farinha de trigo ou de centeio remonta à tradição egípcia que começou a cozer esse tipo de pão há 4500 anos atrás. Para os povos do antigo Mediterrâneo, o pão era um alimento básico, era sinônimo de alimentação como na oração cristã, símbolo da vida e da prosperidade⁴⁶

A pesquisa de campo realizada por Gláucia Peclat indica que o empadão, uma variação do pão tradicional, porém mais incrementado, foi introduzido em Goiás no início do século XIX dentro do núcleo familiar⁴⁷. Ao que tudo indica, o empadão goiano surgiu como prato elaborado para reuniões familiares. No dizer de uma cozinheira da cidade, era prato inventado “para ter todas as carnes, todas as coisas em um só prato”⁴⁸. De modo que o empadão, em seu formato original, não era comercializado, era feito unicamente para as festas de família. O formato individual foi criado para ser comercial e além do tamanho apresentava outros meios de distinção como, por exemplo, coloca-se uma bolinha da própria massa em cima para sinalizar que tem guariroba e uma cruzinha ou “X” para indicar que tem ovo, criando assim uma linguagem de sinais⁴⁹.

Quanto às diferentes receitas de empadão encontradas, Peclat observa que por ser um elemento demarcador da identidade vilaboense, o empadão goiano apresenta diferentes modos de fazer, cada qual vinculado à memória daquela geração que o faz⁵⁰. Novos ingredientes foram sendo incorporados adaptando-se às tendências do mercado. As azeitonas são quase tão antigas quanto o empadão em Goiás, datam de 1864⁵¹ mas a gordura hidrogenada, a ervilha e o milho em lata são das décadas de 1960 e 1970⁵².

⁴⁵ ORTÊNCIO, Waldomiro Bariani. **Dicionário do Brasil Central**. Goiânia: ICBC, 2009, p. 287

⁴⁶ Scoullou M., Malotidi V. (2007) *Alimentação Mediterrânica, Aspectos Históricos, Ambientais, Culturais e de Saúde*. Material educacional, MIO-ECSDE, Atenas, p. 21.

⁴⁷ PECLAT, Gláucia. Op. cit., p. 68.

⁴⁸ Id., ib., p. 57

⁴⁹ Id., ib., p. 37/38

⁵⁰ Id., ib. p. 47

⁵¹ Id. Ib., p. 80

⁵² Id., ib., p. 92



Fig. 1.6 – Empadão goiano

As mais tradicionais receitas que sobreviveram ao esquecimento e à mudança dos costumes e que são, ainda hoje, replicadas pelas famílias de Vila Boa, foram elencadas pelo *chef* Aloísio Godinho, natural daquela cidade:

Os pratos salgados são: empadão, mentira⁵³, sopa de mulher parida⁵⁴, angu de milho verde, farofa de pernil com guariroba, frango com cambuquira, arroz com pequi, frango com guariroba, bolinho de cascudo, tigelada de umbigo de bananeira⁵⁵, macarrão de folia, biscoito frito, biscoito de queijo, paçoca de carne seca, arroz com suã, pamonha, bolo de arroz de sal no cartucho de folha de bananeira.

Os pratos doces: Mané Pelado, doce de laranja-da-terra, fruta xiringa⁵⁶, flor de coco, bolo de arroz, furrundum⁵⁷, doce de limãozinho com leite, ambrosia, doce de pão, manjar de fubá de arroz e calda de baunilha do Cerrado, pastelinho, suspiro de araruta. Os licores: jenipapo, mutamba, curriola, murici (frutas nativas do Cerrado).

Mas há também aquelas quase esquecidas, não mais usuais, ainda presentes na memória de antigas cozinheiras e fadadas ao esquecimento pela falta de registro que não seja a tradição oral. Se alguém não se der ao trabalho de anotá-las, estarão perdidas para sempre, do mesmo modo que alguns furtos nativos se perderam...

⁵³ Mentira é merenda rápida feita de ovos e polvilho e frita.

⁵⁴ Sopa consistente feita de galinha e servida com farinha de milho.

⁵⁵ Umbigo ou coração de bananeira é uma PANC e deve ser aferventada antes do preparo para tirar o amargor. Na receita acima é feita uma fritada usando o vegetal.

⁵⁶ Fruta xiringa semelhante ao churro é feita de massa cozida com fubá de arroz e depois frita e põe na calda cítrica que pode ser de lima, laranja ou limão.

⁵⁷ Furrundum é um doce de mamão com rapadura, gengibre e cravo.

Isso posto, finalizamos essa abordagem sucinta de um dos mais ricos e subsistentes patrimônios imateriais de um povo, sua gastronomia, enfatizando a importância de resgatar a memória dos saberes e o paladar dos sabores de pratos cuja origem tanto pode ser indígena, africana ou portuguesa, mas que encontraram uma feição própria devido a condicionantes socioambientais presentes em Vila Boa de Goiás. Sem se esquecer, contudo, de que “a descoberta das gramíneas e grãos comestíveis no Crescente Fértil, entre 23 mil e 11 mil anos atrás, selou a mudança de nosso destino”⁵⁸. E também, a propósito, recordar-se da consideração de Da Matta: “Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”.⁵⁹

⁵⁸RIBEIRO, Sidarta. *O oráculo da noite, a história e a ciência do sonho*. São Paulo: Companhia das Letras, 2019, 46.

⁵⁹ Da Matta *apud* PECLAT, p. 100.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

Franciele Nascimento dos Santos¹
Everton Nery Carneiro²

RESUMO

Partindo de uma intervenção dialogada e participante visando à melhoria do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), este estudo apresenta como pergunta inicial: de que forma o cardápio oferecido na escola pode fortalecer a cultura alimentar local através do Programa Nacional de Alimentação Escolar? Nesse sentido, o objetivo da pesquisa é elaborar livro de receitas e cardápios com características regionais para a alimentação escolar, de forma dialogada com estudantes e merendeiras, no intuito de fortalecer a cultura alimentar local. Dentre os procedimentos metodológicos, foi utilizada a pesquisa aplicada, de caráter descritivo, do tipo intervenção, com abordagem qualitativa, sob o método fenomenológico. Dessa forma, foi elaborado cardápio e livro de receitas específicos para as duas Unidades Escolares estudadas, cujos nomes das preparações foram criados pelos próprios estudantes e as receitas elaboradas pelas merendeiras, com foco em alimentos e preparações regionais, a fim resgatar a cultura local através da comida.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Cardápio. Receitas. PNAE.

**RECIPE BOOK AND MENU PREPARED COLLECTIVELY WITH SOCIAL ACTORS
FROM THE NATIONAL SCHOOL FEEDING PROGRAM: A STRATEGY FOR
STRENGTHENING THE LOCAL FOOD CULTURE**

ABSTRACT

Starting from a dialogued and participatory intervention aimed at improving the National School Feeding Program (PNAE), this study presents as an initial question: How can the menu offered at school strengthen the local food culture through the National School Feeding Program? In this sense, the objective of the research is to prepare cookbooks and menus with regional characteristics for school meals, in a dialogue with students and lunch ladies, aiming at strengthening the local food culture. Among the methodological procedures, applied research was used, of a descriptive nature, of the intervention type, with a qualitative approach, under the phenomenological method. In this way, a specific menu and recipe book was prepared for the two School Units studied, whose names of the preparations were created by the students themselves and the recipes prepared by the lunch ladies, focusing on regional foods and preparations in order to rescue the local culture through food.

Keywords: School feeding. Menu. Revenues. PNAE.

¹ Universidade do Estado da Bahia (UNEB). Email: nutricao.franciele@gmail.com

² Pós-doutorado Universidade do Estado da Bahia (UNEB). Email: ecarneiro@uneb.br

RECETARIO Y MENÚ ELABORADO EN CONJUNTO CON ACTORES SOCIALES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR: UNA ESTRATEGIA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA ALIMENTARIA LOCAL

RESUMEN

Partiendo de una intervención dialogada y participativa dirigida a mejorar el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), este estudio plantea como pregunta inicial: ¿Cómo el menú ofrecido en la escuela puede fortalecer la cultura alimentaria local a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar? En ese sentido, el objetivo de la investigación es elaborar recetarios y menús con características regionales para la alimentación escolar, en diálogo con los estudiantes y las señoras del almuerzo, con el objetivo de fortalecer la cultura alimentaria local. Entre los procedimientos metodológicos se utilizó la investigación aplicada, de carácter descriptivo, de tipo intervención, con enfoque cualitativo, bajo el método fenomenológico. De esta forma, se elaboró un menú y recetario específico para las dos Unidades Escolares estudiadas, cuyos nombres de las preparaciones fueron creados por los propios estudiantes y las recetas elaboradas por las señoras del almuerzo, enfocándose en las comidas y preparaciones regionales con el fin de rescatar la cultura local a través de la comida.

Palabras clave: Alimentación escolar. Menú. Ingresos. PNAE.

Introdução

Por se caracterizarem como seres onívoros³, os seres humanos apresentam um sistema digestivo complexo que aceita tanto alimentos animais quanto vegetais, algas e fungos, representando desta forma, uma grande variedade de alimentos. Portanto, a condição de onívoro, permite ao ser humano fazer uma série de escolhas alimentares. Estas escolhas estão pautadas em fatores biológicos, bem como psicológicos e sociais que atuam simultaneamente sobre os diferentes sujeitos e os ambientes em que vivem.⁴

Apesar de ter liberdade para consumir uma gama de alimentos, o ser humano não come qualquer coisa, entretanto escolhe o que irá comer⁵, sendo essa escolha também associada a dimensões econômicas, nutricionais e simbólicas. Por esse motivo, a comida se caracteriza como elemento da identidade humana, além de ser um instrumento eficaz para a comunicação e (re)construção desta identidade.

³ Que se alimenta tanto de matéria vegetal como animal.

Disponível em: <https://www.significados.com.br/onivoro/>. Acesso em 10 de junho de 2022.

⁴ JACOB, M. **Alimentação e cultura para nutrição** [recurso eletrônico]. 1. ed. Recife, PE: Nupeea, 2021. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/348752123_Alimentacao_e_cultura_para_nutricao. Acesso em 15 de maio de 2022.

⁵ MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2009.

LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da Cultura alimentar local

Nesse sentido, “O fato é que o comer, a comida e os alimentos formam um código complexo – uma verdadeira boca rica social – que nos permite compreender como é que a sociedade brasileira se funde enquanto tal”.⁶ A alimentação expressa, então, a identidade de uma sociedade⁷, como no caso da brasileira, representada pelo prato típico nacional, que é a feijoada. Sendo assim, o ato de alimentar-se define uma operação universal que marca identidades individuais e coletivas, representando o modo de viver, ser e fazer, tanto regional quanto nacional.⁸

Com efeito, a alimentação destinada aos estudantes no ambiente escolar também se torna elemento identitário na construção da identidade dos escolares. Para tanto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) conceitua alimentação escolar como todo alimento oferecido na escola, independentemente de sua origem, durante o ano letivo, sendo essa alimentação direito dos alunos da educação básica e dever do Estado. O PNAE objetiva contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, além da aprendizagem, do rendimento escolar e da formação de hábitos alimentares saudáveis.⁹

Consequentemente, a alimentação escolar precisa estar pautada na dimensão biológica, para atender as necessidades fisiológicas dos estudantes, além de atender, também, as dimensões psicológicas e sociais a partir do respeito à cultura, às tradições e aos hábitos alimentares. Desse modo, o cardápio elaborado para este fim deve ter como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados¹⁰, atendendo à cultura alimentar da região para além de pautar-se na sustentabilidade, na diversificação agrícola, bem como na sazonalidade dos alimentos.¹¹

Assim, o cardápio apresenta-se como instrumento para atingir os objetivos pressupostos pelo PNAE, principalmente o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, pois, existem “Três maneiras de comer, comer de tudo, selecionar os alimentos

⁶ DaMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. p. 39.

⁷ MONTANARI, 2009.

⁸ DaMATTA, 1986.

⁹ BRASIL. **Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.fn.de.gov.br/index.php/acao-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em 30 de maio de 2022.

¹⁰ Alimentos *in natura* são obtidos de plantas ou animais e adquiridos para consumo sem terem sofrido processamento. Já os alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que sofreram alterações mínimas na indústria, como moagem, secagem, pasteurização etc. Disponível em: https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/folder/escolha_dos_alimentos.pdf. Acesso em 30 de maio de 2022.

¹¹ BRASIL, 2020.

ou criar e desafiar o paladar”.¹² Nessa direção, os alimentos são as principais ferramentas que irão fortalecer o pensamento, uma vez que, assim como a gastronomia é observada como a arte de condimentar os alimentos a fim de gerar felicidade, a filosofia é a arte de obter as perguntas através do cozimento das ideias.¹³

Na mesma perspectiva, acredita-se que os cardápios unem memórias definidas como informações que ficam armazenadas e que podem ser acessadas à qualquer momento¹⁴; e contemporaneidade que remete ao contexto atual, ou seja, conseguem reunir passado e presente¹⁵. Portanto, estes não são apenas uma lista de preparações. Nesse entendimento, cada receita que compõe um cardápio é um universo complexo que traduz uma compreensão afetiva diante da comida.¹⁶

Logo, para elaborar um cardápio é necessário aprofundar-se nos elementos da gastronomia, para o desenvolvimento de receitas que expressam a identidade e cultura de um indivíduo ou de um grupo social. Entre muitas maneiras de comunicar uma identidade, através dos hábitos alimentares, encontra-se o comer geográfico, no qual a cozinha e os produtos utilizados nas receitas exprimem a cultura do território e, por isso, aparenta naturalidade.¹⁷

No caso deste estudo, o território abordado é o Território do Sisal, que fica localizado no semiárido do nordeste da Bahia, e tem-se como produtos produzidos localmente em grande escala o feijão, o milho e a mandioca. Então, as receitas das preparações mais consumidas na região perpassam por esses produtos.¹⁸ E, no que se refere aos alimentos regionais nos cardápios da alimentação escolar, destaca-se que:

Embora este aspecto já tenha sido acolhido pela dimensão normativa da alimentação escolar, é necessário ser pensado e assumido no âmbito mesmo da escola – onde as especificidades locais, regionais e globais ganham expressão – e traduzido em ações criativas. A disposição para uma

¹² MUÑOZ REDÓN, Josep. **A cozinha do pensamento**: um convite para compartilhar uma boa mesa com filósofos. São Paulo: Editora Senac, 2008. p. 7.

¹³ MUÑOZ REDÓN, 2008.

¹⁴ SILVA, J.R.R.T. Memória e aprendizagem: construção de significados sobre o conceito de substância química. Tese de doutorado. Universidade Federal de Pernambuco, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/30378>. Acesso em 05 de julho de 2022.

¹⁵ LODY, R. **Bahia bem temperada**. Cultura gastronômica e receitas tradicionais. 1. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2013.

¹⁶ LODY, 2013.

¹⁷ MONTANARI, 2009.

¹⁸ SILVA, F. P. M. O Território do Sisal. In: Organizadores ORTEGA, Antonio César; PIRES, Murilo José de Souza. **As políticas territoriais rurais e a articulação governo federal e estadual um estudo de caso da Bahia**. Brasília: Ipea, 2016. 215p. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=30545. Acesso em 30 de maio de 2022.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

relação dialógica entre a escola e a sua comunidade assistida poderá sinalizar na direção de uma compreensão e enfrentamento dos aspectos envolvidos com o comer saudável na escola.¹⁹

Posto isto, depreende-se a necessidade de um comer reflexivo, sobretudo no campo da alimentação escolar, no qual existe uma política pública que envolve educação e diversos atores sociais, como nutricionistas, merendeiras e estudantes. Assim, deve haver um diálogo que propicie a compreensão desses atores, uma vez que a educação é uma situação de conhecimento e comunicação, sendo o diálogo fundamental no processo.²⁰ Logo, a construção dialogada do cardápio e livro de receitas demarca uma educação libertadora a partir do momento em que não será uma “transferência de saber, mas um encontro de sujeitos interlocutores que buscam a significação dos significados”.²¹

Ante o exposto, surgiu a seguinte pergunta que deu origem a este estudo: de que forma o cardápio oferecido na escola pode fortalecer a cultura alimentar local através do Programa Nacional de Alimentação Escolar? Nesse sentido, o objetivo da pesquisa é elaborar livro de receitas e cardápio com características regionais para a alimentação escolar, de forma dialogada com estudantes e merendeiras visando ao fortalecimento da cultura alimentar local. Para tanto, buscou-se identificar a importância da cultura alimentar e dos alimentos regionais no Território do Sisal; analisar o papel dos cardápios e das receitas no PNAE; e desenvolver livro de receitas e cardápios elaborados por estudantes e merendeiras.

Este artigo surge como produto da pesquisa de mestrado intitulada *Programa Nacional de Alimentação Escolar no contexto do Território Baiano do Sisal: um estudo acerca da percepção de estudantes e merendeiras sobre o comer na escola*. Trata-se de intervenção desenvolvida no Mestrado Profissional em Intervenção Educativa e Social (MPIES) presente na Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Campus XI (Serrinha), o qual possibilita o desenvolvimento da pesquisa voltada à atuação profissional, de forma direta, no campo de trabalho, principalmente no que diz respeito ao desenvolvimento de intervenção que visa agregar não apenas conhecimento, mas também valores, por meio da ação social e educativa. Assim, a ação foi realizada em Unidades Escolares nas quais a pesquisadora atua como Nutricionista do PNAE.

¹⁹ FREITAS, M. C. S. et al. “Escola: lugar de estudar e de comer”. *Ciência & Saúde Coletiva*, 18(4), p. 979-985, 2013.

²⁰ FREIRE, P. *Conscientização: Teoria e prática da libertação*. São Paulo, SP: Moraes, 1980.

²¹ FREIRE, 1980, p. 69.

Para além da relevância profissional e acadêmica, este estudo apresenta relevância social visto que a alimentação escolar é avaliada como elemento constitutivo de identidades dos escolares.²² Sendo assim, a alimentação escolar ofertada pelo PNAE pode ser repensada para atender às solicitações significativas da cultura dos escolares em seus contextos sociais.

Portanto, além de auxiliar no funcionamento do PNAE nas Unidades Escolares estudadas, a pesquisa apresenta relevância para toda a comunidade local, uma vez que busca fortalecer e resgatar hábitos alimentares regionais, estimulando, assim, o sentimento de pertencimento dos escolares. Ademais, além de contribuir para a construção de conhecimentos e para fortalecimento do PNAE, pode servir também como instrumento para o planejamento de outras políticas públicas.

Para o desenvolvimento desta pesquisa são utilizados como referenciais teóricos as obras: *Alimentos Regionais brasileiros*, *Bahia bem temperada* e *A cozinha do pensamento*.

Alimentos Regionais brasileiros é uma obra desenvolvida pelo Ministério da Saúde (MS), por meio da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN). A segunda edição do livro foi lançada em 2015 e tem o objetivo de divulgar a variedade de alimentos, principalmente frutas, hortaliças, tubérculos e leguminosas, de todas as regiões do Brasil, orientando seu uso em preparações culinárias, a fim de resgatar, valorizar e fortalecer a cultura alimentar brasileira.

Já a obra *Bahia bem temperada* foi escrita por Raul Lody, em 2013, e tem como proposta apresentar a Bahia através do paladar, pelas culturas misturadas ao longo do tempo às sabedorias culinárias, ressaltando a importância da cozinha na construção de memórias afetivas e identidades. Raul Lody é antropólogo, museólogo e curador da Fundação Pierre Verger e do Instituto Carybé, de Salvador, e do Museu da Gastronomia Baiana.²³

A cozinha do pensamento, de autoria de Josep Muñoz Redón, professor e escritor espanhol, busca reunir gastronomia e filosofia. O autor baseia-se na biografia de filósofos para compreender como eles comiam, de que forma faziam suas refeições e como preparavam os alimentos, fazendo, assim, um paralelo da influência da gastronomia na filosofia.

Destarte, esta pesquisa está estruturada em quatro seções seguidas das considerações finais. A primeira seção apresenta os procedimentos metodológicos utilizados para o estudo;

²² SILVA E. O.; AMPARO-SANTOS L.A.; SOARES M.D. “Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação”. *Cad. Saúde Pública*, 34(4), p. 1-13, 2018.

²³ LODY, 2013.

LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da Cultura alimentar local

a segunda identifica a importância da cultura alimentar e dos alimentos regionais no Território do Sisal; a terceira discute o papel dos cardápios e das receitas no PNAE; e a quarta apresenta o resultado do livro de receitas e cardápios elaborados por estudantes e merendeiras.

Procedimentos metodológicos

Para o desenvolvimento do estudo, utilizou-se a pesquisa de intervenção, que busca a solução de possíveis problemas sociais, sendo, então, parte das Ciências Sociais.²⁴ Além disso, caracteriza-se como uma pesquisa aplicada, que visa aplicar os conhecimentos desenvolvidos na comunidade.²⁵

Em relação à abordagem, é uma pesquisa qualitativa, pois esse tipo de pesquisa busca compreender questões subjetivas, como crenças, hábitos, valores e significados, como é o caso da cultura.²⁶ O método utilizado foi o fenomenológico, que estuda a descrição específica do fenômeno, neste estudo: a alimentação escolar a partir da forma como os atores sociais do PNAE veem e sentem esta alimentação.²⁷

Para atender a metodologia proposta, foram desenvolvidos encontros com merendeiras e estudantes do Colégio Estadual de Santana (CES) e do Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro (CEPOPP). Participaram do estudo 07 merendeiras e 11 estudantes. Para tanto, foram realizadas rodas de conversa com exposição participante e material audiovisual visto que a roda de conversa é um instrumento metodológico utilizado para estabelecer uma comunicação dinâmica e a aproximação dos sujeitos,²⁸ bem como a exposição participante permite a participação ativa dos estudantes para além da exposição

²⁴ MINAYO, M. C. S. “Interdisciplinaridade: uma questão que atravessa o saber, o poder e o mundo vivido”. *Medicina*, Ribeirão Preto, v.24, n.2, p. 70-77, 1991.

²⁵ GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

²⁶ MINAYO, M. C. S.; TAQUETTE, S. R. “Análise de estudos qualitativos conduzidos por médicos publicados em periódicos científicos brasileiros entre 2004 e 2013”. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 26 [2]: 417-434, 2016.

²⁷ HUSSERL, E. *A Idéia da Fenomenologia*, Lisboa: Edições 70, 1986.

²⁸ MELO, M.C.H de. CRUZ, G.C de. “Roda de Conversa: Uma proposta metodológica para construção de um espaço de diálogo no Ensino Médio”. *Imagens da Educação*, v. 4, n. 2, p. 31-39, 2014.

do conteúdo²⁹, buscando assim, atingir o objetivo do estudo de forma dialogada mediante o compartilhamento das dificuldades e das discussões.

As rodas de conversa tiveram como temas: Apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE); PNAE; Alimentos regionais e memória afetiva; e Hábitos e Cultura alimentar. Além das rodas de conversa, foi desenvolvida uma oficina para elaboração do cardápio e, posteriormente, realizado o teste de aceitabilidade das preparações do cardápio elaborado, bem como um encontro com as merendeiras para definição das receitas.

O livro de receita apresenta-se no formato de ebook³⁰ e tem seu próprio QR CODE³¹, a fim de propiciar o acesso por variados meios, tanto dos estudantes e merendeiras como da comunidade escolar e sociedade em geral; uma versão impressa também será disponibilizada para cada Unidade Escolar participante da pesquisa.

Importância da cultura alimentar e dos alimentos regionais no Território do Sisal

Para compreensão da cultura alimentar regional é importante destacar o conceito de sistemas alimentares:

[...] articula a análise das diversas atividades alimentares e percorre o fluxo do alimento sem desprezar, no entanto, os atores envolvidos. Assim os processos de plantação e colheita, produção, distribuição, preparo e consumo são percebidos de maneira interligada e a partir das relações existentes. Nesse modelo é preciso considerar que o alimento não se move ou se transforma sozinho; os processos de transformação, elaboração e consumo envolvem, acima de tudo, sujeitos. Dentre os diferentes atores, poderemos identificar produtores, profissionais de indústria, famílias, chefs de cozinha e todo um repertório de técnicas e representações que são próprias de cada grupo.³²

²⁹ SÁ, E.F. QUADROS, A.L de. MORTIMER, E.F. SILVA, P.S. TALIM, S.L. “As aulas de graduação de uma universidade pública federal: planejamento, estratégias didáticas e engajamento dos estudantes”. **Revista Brasileira de Educação** v. 22 n. 70 jul.-set. 2017.

³⁰ Ebook (ou e-book) é uma abreviação do termo inglês electronic book e significa livro em formato digital. Pode ser uma versão eletrônica de um livro que já foi impresso ou lançado apenas em formato digital. Disponível em: <https://www.significados.com.br/ebook/>. Acesso em: 26 fev. 2022.

³¹ QR code, ou código QR, é a sigla de “Quick Response” que significa resposta rápida. QR code é um código de barras, que foi criado em 1994, e possui esse nome pois dá a capacidade de ser interpretado rapidamente pelas pessoas. Disponível em: <http://www.ieb.usp.br/qrcode>. Acesso em: 26 fev. 2022.

³² MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. “A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico”. **Demetra - Alimentação, Nutrição & Saúde**. 8(Supl.1); p. 321-328, 2013.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

Em resumo, o sistema alimentar envolve tanto os alimentos como as relações sociais que giram em torno dele, desde a sua produção (plantio, colheita, aquisição, pré-preparo e preparo) até sua distribuição e consumo. Assim, para conhecer o sistema alimentar de uma região é preciso compreender aspectos como economia e desenvolvimento local, localização geográfica, tipos de alimentos cultivados, relações sociais estabelecidas, hábitos e costumes locais e todos os outros fatores que estão associados à alimentação.

Vale mencionar que os sistemas alimentares são os melhores retratos da história de um povo, pois identificam os processos econômicos nos quais os ingredientes orientam as formas de se alimentar e, principalmente, de se apresentar pelo alimento.³³

Com efeito, para compreender o sistema alimentar estabelecido no Território do Sisal é importante salientar que este se localiza geograficamente no semiárido baiano e constitui-se de um arranjo organizacional de 20 municípios baianos (Araci, Biritinga, Barrocas, Candeal, Cansanção, Conceição do Coité, Ichu Itiúba, Lamarão, Monte Santo, Nordestina, Queimadas, Quijingue, Retirolândia, Santaluz, São Domingos, Serrinha, Teofilândia, Tucano e Valente) homologado em 25 de setembro de 2003 por meio do Colegiado do Território do Sisal.³⁴

Em 2011 o Território do Sisal ocupava uma área de 3,6% da área total da Bahia.³⁵ Dentre as características marcantes deste território destacam-se os elementos que expressam a caracterização do semiárido brasileiro, como, por exemplo, a irregularidade de chuvas (apresenta um período chuvoso e outro seco), baixos índices pluviométricos (de 400 a 900 mm), temperaturas elevadas e escassez de umidade. Entretanto, essa região também é representada por uma grande variedade de paisagens, ambientes, fauna e flora endêmicas.³⁶ Sendo o bioma principal a caatinga, apresentando como principais espécies:

umbuzeiro, caroá, barriguda, algodoeiro-de-seda, icó, baraúna, camaratuba, faveleiro e pau-ferro, bem como diferentes espécies de cactáceas, como xique-xique, palma e mandacaru. É essa complexa variedade que garante a vida animal e humana, possibilitando que as

³³ LODY, 2013.

³⁴ LIMA, J. S.; NETO, A. S. C. “Território do Sisal-Bahia: da difundida precariedade ao fortalecimento dos ativismos sociais”. **Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES**, jan.-jun., 2017.

³⁵ SILVA, 2016.

³⁶ CORREIA, R.C et al. “A região semiárida brasileira”. In: VOLTOLINI, T.V. **Produção de caprinos e ovinos no Semiárido**. Petrolina: Embrapa Semiárido, 2011, p.21-48. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/916887> Acesso em 20 de junho de 2022.

populações supram, por exemplo, suas “necessidades de vestimenta, alimentação, medicamentos, energia e habitação”.³⁷

A principal fonte de economia, no entanto, era o cultivo do sisal (o qual originou o nome do território). A cultura do sisal provocou o crescimento da região através da fixação da população (que anteriormente era passageira), do desenvolvimento da economia e da transformação social. Essa cultura do sisal teve papel de destaque na Bahia entre os anos 1938-1969. Após esse período iniciou-se a crise do sisal.

Com a crise do sisal, a combinação “explosiva” de preços baixos e pouco remunerativos aos pequenos produtores e/ou trabalhadores rurais eliminou um significativo contingente populacional da região e da cultura do sisal. Isso significa que a crise estimulou a migração, temporária ou definitiva, de trabalhadores para centros urbanos regionais (Feira de Santana), estaduais (Salvador) e nacionais (São Paulo e Rio de Janeiro) em busca de melhores condições de vida.³⁸

Ainda em 2011 a população do Território do Sisal permanecia majoritariamente rural, com 63% da população. Apesar do sisal já não se apresentar como principal fonte de renda, este se configura como uma das produções mais importantes da região, uma vez que é utilizado pelas cooperativas como matéria-prima para confecção de artesanatos, bem como para a alimentação de animais, como ovinos e caprinos. A renda passou a ser pautada no setor agropecuário, mantendo a produção de sisal, entretanto, tem-se também a exploração de culturas de subsistência, como mandioca, milho e feijão, e criações de caprinos, ovinos e bovinos.³⁹

Diante disso, percebe-se que o sistema alimentar do Território do Sisal está pautado na produção e no cultivo de alimentos, além do sisal. Por esse motivo, os hábitos e costumes alimentares estão associados ao preparo de alimentos quem tenham como base esses cultivos, dando origem àquilo que se define como cultura alimentar.⁴⁰

A cultura alimentar pode ser definida como o conjunto de representações, crenças, conhecimento e de práticas herdadas ou aprendidas que estão associadas à alimentação, e

³⁷ SILVA, 2016, p. 154.

³⁸ SILVA, 2016, p. 158.

³⁹ AZEVEDO, S. G. **Atividades Econômicas**. Território do Sisal, 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/territorios/territorio-sisal/atividades-economicas>. Acesso em: 04 jul. 2022.

⁴⁰ CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentación y cultura**: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

que são compartilhadas por indivíduos que possuem uma determinada cultura.⁴¹ Nesse sentido, as práticas culinárias e as preparações típicas regionais passam a ser referências identitárias que estão em constante reconstrução, pois as preparações culinárias são memórias afetivas e também construções contemporâneas.⁴²

Nessa perspectiva, para a compreensão da expressão alimentos regionais, é preciso entender todo o processo de produção dos alimentos, e este depende do que a natureza disponibiliza associado aos costumes e tradições dos sujeitos. Ou seja, a produção de alimentos regionais está relacionada tanto às condições de clima e do solo como também com ocupação territorial de uma região específica.⁴³

Apesar dos avanços tecnológicos para permitir que o mesmo alimento seja produzido igualmente no mundo inteiro, a produção local ainda se apresenta como primordial, pois cada local possui sua determinada produção alimentar naturalmente delimitada pelo ambiente e culturalmente definida pelos hábitos da região.⁴⁴

Nesse contexto, o consumo de alimentos regionais é influenciado por valores culturais que identificam indivíduos e/ou grupos específicos. A comida, em geral, está associada ao sentimento de pertencimento, são sabores, cheiros e temperos que caracterizam o lugar. Nesse ínterim, vale destacar:

As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões de mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e depois, arraigadas aos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla [...].⁴⁵

Portanto, os alimentos regionais, bem como a cultura alimentar, estão sob a influência de um espaço geograficamente determinado, sendo a cultura alimentar construída por meio de símbolos e expressões sociais que representam as vivências do sujeito em um lugar. Este

⁴¹ CONTRERAS e Gracia, 2005.

⁴² LODY, 2013.

⁴³ BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos Regionais Brasileiros**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

⁴⁴ FABRI, R. K. **Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar**: um estudo de caso em Santa Catarina. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/107563>. Acesso em: 03. jul. 2022

⁴⁵ MONTANARI, 2009, p. 11.

lugar, pode ser compreendido como uma construção social, fundamentado nas relações espaciais diretas e no cotidiano vivenciado.⁴⁶

No caso do Território do Sisal, essa cultura tem forte influência das comidas típicas da Bahia e do Nordeste como um todo, fundindo-se aos alimentos regionais que são típicos do território, sobretudo as frutas e as verduras como o umbu, a acerola e o caju.

Papel dos cardápios e das receitas no PNAE

Cardápio pode ser definido como uma lista de preparações culinárias que compõe uma ou várias refeições.⁴⁷ Entretanto, para outros autores e autoras, o cardápio vai muito além de uma lista, estes, trazem uma relação de memória e de contemporaneidade.⁴⁸ Sendo assim, o cardápio, independentemente de onde esteja, é também expressão de identidade e cultura, pois nele estarão descritas as preparações que caracterizam o lugar. Nesse sentido, a Resolução do PNAE determina que:

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.⁴⁹

Sendo assim, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, o cardápio elaborado por um(a) profissional nutricionista é essencial para garantir a oferta de uma alimentação saudável não apenas do ponto de vista biológico, mas, que respeite os costumes da localidade onde a escola está inserida. Para tanto, a legislação indica que estes cardápios sejam acompanhados de fichas técnicas de preparo, as quais contêm receituário, padrão de

⁴⁶ MOREIRA, E.V. HESPANHOL, R.A.M. “O lugar como uma construção social”. **Revista Formação**, nº14, v. 2, p. 48-60, 2007.

⁴⁷ ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2013.

⁴⁸ LODY, 2013.

⁴⁹ BRASIL, 2020.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.⁵⁰

O receituário ou receitas são compostos por sabedorias experimentadas e conhecimentos culinários.⁵¹ Estas receitas surgem da escolha dos ingredientes, do modo de preparo e da forma como estes são apresentados em cada prato.

Cada receita é um universo complexo. Não é apenas o cumprimento de uma lista de quantidades e de ingredientes. É antes de tudo uma compreensão afetiva diante da comida. Tudo tem importância, a sazonalidade dos ingredientes, como os produtos da época; as quantidades; os conceitos de fresco e de verde; como também ocorrem com os conceitos de seco, de salgado, de defumado ou “fumado”. São qualidades que demonstram os critérios culturais aliados aos critérios culinários, que, sem dúvida, são também representações da cultura. Desse modo, a comida ganha seu sentido primordial que é o de significar um lugar, uma região, um território. Pois, cada receita é capaz de reunir e traduzir memórias e histórias.⁵²

Logo, as receitas são afirmações das identidades, posto que a escolha dos sabores através dos ingredientes torna-se um exercício de pertencimento, visto que a comida vai muito além da boca. A comida une e reúne, além de congrega laços comuns – a isso nomeia-se identidade alimentar.⁵³

No que se refere aos ingredientes das preparações e às questões culturais e identitárias, a Lei 11.947 de 2009 define que 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, deverão ser utilizados no fornecimento de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.⁵⁴ Dessa forma, houve um incentivo de forma obrigatória para aquisição de alimentos regionais, principalmente frutas e verduras que devem ser adquiridas na região das unidades escolares. Esta aquisição também é estimulada por meio da dispensa do processo licitatório para aquisição destes gêneros, desde que os preços dos agricultores e/ou organizações sejam compatíveis com os valores vigentes no mercado local.

⁵⁰ BRASIL, 2020.

⁵¹ LODY, 2013.

⁵² LODY, 2013, p. 131.

⁵³ LODY, 2013.

⁵⁴ BRASIL. **Lei Federal nº 11.947**, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar.

Além disso, a Resolução Nº 06 de 2020 reforça a necessidade de aquisição dos alimentos regionais através da agricultura familiar quando define que no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) dos itens que aparecem no cardápio sejam alimentos *in natura* ou minimamente processados, ou seja, o mais natural possível, conseqüentemente, alimentos regionais.⁵⁵

Destaca-se que os cardápios do PNAE algumas vezes são aceitos pelos escolares que consomem com frequência a alimentação escolar.⁵⁶ No entanto, outros estudantes acabam rejeitando o cardápio. Por esse motivo, ressalta-se a importância das ações educativas no ambiente escolar para obter outras significações de seus consumidores, pois, para os estudantes, há outros fatores que interferem no consumo da alimentação na escola, como é o caso da variedade do cardápio e da ausência de alimentos midiáticos.⁵⁷

Nesse sentido, menciona-se que a formação do paladar, a criação dos temperos e das maneiras de fazer e servir as preparações, bem como as próprias receitas são resultado de longos processos históricos, econômicos, sociais e culturais.⁵⁸

E no ambiente escolar não é diferente. A elaboração dos cardápios precisa proceder por meio de processos que respeitem, sobretudo, os aspectos socioculturais, visto que a educação é a forma de estimular os educandos a buscarem suas próprias respostas e que através da autonomia possam construir novas formas de ver o mundo, o que também dialoga com a Resolução Nº 06 de 2020, que traz como um dos objetivos do PNAE a formação de hábitos alimentares saudáveis.⁵⁹

Assim, destaca-se que os hábitos alimentares estão sendo formados desde a educação do jovem ao consumo alimentar diferenciado, sendo a cultura organizada para se consagrar com o mesmo *status* da pintura, da poesia, da música e da caligrafia.⁶⁰ Em vista disso, a escola também se torna esse ambiente que estimula a formação de hábitos e não apenas se resume a um local de transferência de conhecimento.

Outra questão essencial é o comer junto, ou seja, partilhar da comida e do momento, já que o comer junto é algo típico da espécie humana.⁶¹ Logo, o momento do intervalo na

⁵⁵ BRASIL, 2020.

⁵⁶ FREITAS, M. C. S. et al. "Escola: lugar de estudar e de comer". *Ciência & Saúde Coletiva*, 18(4):979-985, 2013.

⁵⁷ FREITAS et al., 2013.

⁵⁸ LODY, 2013.

⁵⁹ GADOTTI, M. "Perspectivas atuais da educação". *São Paulo em Perspectiva*, Volume: 14, Número: 2, p 3-10, 2000.

⁶⁰ MUÑOZ REDÓN, 2008.

⁶¹ MONTANARI, 2009.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

escola, além de ser destinado à satisfação da fome por meio da alimentação escolar, é também um momento de partilha de experiências.

Assim, a única forma de conhecimento que se reconhece soberana se constitui na experiência, ainda que no contexto atual os sujeitos estejam mais restritos à experimentação. A experiência deve ser ponto de partida para toda forma legítima de conhecimento.⁶² É nesse momento, do comer, que os estudantes também são estimulados a experimentar, a pensar e a desenvolver novos hábitos sociais, pois a educação pode mudar a natureza humana para melhor, mas, se não se come, não se pode pensar.⁶³

Desse modo, a elaboração de cardápios e receitas utiliza-se da gastronomia para desenvolver os procedimentos culinários de agregar sabor, textura, cor, afeto e cultura nas preparações, assim a gastronomia influencia diretamente na filosofia. O comer e o pensar caminham juntos.⁶⁴

Cardápio e livro de receitas elaborados de forma dialogada com merendeiras e estudantes

Os cardápios elaborados de forma dialogada com merendeiras e estudantes estão apresentados nos Quadros 1 e 2. Estes foram construídos a partir de uma oficina com explicações sobre as normas exigidas pelo PNAE para sua confecção. Vale ressaltar que anteriormente à oficina foram realizadas rodas de conversa abordando temas importantes para este fim, como: cultura alimentar, alimentos regionais e memória afetiva. A partir destes encontros, estudantes e merendeiras foram estimulados a pensarem no cardápio a ser elaborado, bem como nos nomes que dariam às preparações. Posteriormente, o cardápio foi calculado e adequado à legislação vigente. Partindo dos cardápios criados, as receitas foram elaboradas pelas merendeiras e o livro foi desenvolvido em formato de ebook, contendo seu próprio QR Code.

⁶² MUÑOZ REDÓN, 2008.

⁶³ MUÑOZ REDÓN, 2008.

⁶⁴ MUÑOZ REDÓN, 2008.

Quadro 01. Cardápio da alimentação escolar do Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro, elaborado por estudantes, merendeiras e nutricionista.

CARDÁPIO – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2022					
Dias	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª seman a	SABOR DA TERRA (Umbuzada + beiju de coco + goiaba ou maçã)	CUSCUZ MALUCO (Flocão de milho, ovo, cebola, coentro, tomate e pimentão) + Café com leite	ARROZ SOBERBO (Arroz, carne, cenoura e batata + Suco de polpa)	SUPER SALADA (Melão, maçã, banana, mamão, suco de melancia e leite em pó) + biscoito	MACARRÃO DO OLGA (Macarrão com frango cozido com batata cenoura) + Tangerina
2ª seman a	FOOD SABOROSO (Broa de milho ou sequilho + vitamina de banana com aveia)	SABOR DIVINO (Macarrão com carne moída e soja + salada crua de alface e tomate + banana)	SANDUICH E DA HORA (pão + patê de frango com cenoura + iogurte + goiaba)	Ô SABOR (Feijão tropeiro + couve refogada + arroz branco + laranja)	CUSCUZ MALUCO (Flocão de milho, ovo, cebola, coentro, tomate e pimentão + Café com leite ou café preto)
3ª seman a	SANDUICHE NORDESTINO (Pão + ovo + alface + tomate + suco de polpa + tangerina)	ALMOÇO DO OLGA (Estrogonofe com arroz branco e salada crua de tomate, repolho branco e manga + Polpa de suco)	CUSCUZ MALUCO (Flocão de milho, ovo, cebola, coentro, tomate e pimentão + Café com leite ou café preto)	BAIÃO DE TRÊS DO OLGA (Feijão carioca + arroz branco + carne bovina + salada crua de cenoura com milho verde + melancia)	SOPA CEPOPP (Sopa, com batata, cenoura, chuchu, macarrão e frango ou carne com soja + torrada de pão francês)
4ª seman a	CUSCUZ MALUCO (Flocão de milho, ovo, cebola, coentro, tomate e pimentão + Café com leite ou café preto)	SUPER SALADA (Melão, maçã, banana, mamão, suco de melancia e leite em pó) + biscoito	Ô SABOR (Feijão tropeiro + couve refogada + arroz branco + laranja)	SABOR DO NORDESTE (Mingau de milho ou arroz doce + beiju de coco)	SANDUICHE NORDESTINO (Pão + ovo + alface + tomate + suco de polpa + tangerina)

Quadro 02. Cardápio da alimentação escolar do Colégio Estadual de Santana, elaborado por estudantes, merendeiras e nutricionista.

CARDÁPIO – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2022					
Dias	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
 ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
 ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
 Cultura alimentar local**

1ª semana	MACARRÃO BLACK Macarrão com carne moída + Salada crua de alface e tomate + Banana	CUSCUZ MALUCO Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + café com leite	RANGO Arroz com frango cozido com batata e cenoura + Suco de polpa	MACARRONADA DO SANTANA Macarronada com sardinha + Salada crua de repolho e tomate + Tangerina	FEIJÃO DO CES Feijão tropeiro + arroz branco + couve refogada + laranja
2ª semana	SANDUICHE NORDESTINO Pão com ovo + alface e tomate + suco de polpa de fruta + tangerina	RANGO Arroz com frango cozido com batata e cenoura + Suco de polpa	CAFÉ DA TARDE Sanduiche de frango com cenoura + café com leite + goiaba	CUSCUZ MALUCO Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + café com leite	“ILHA TROPICAL” Salada de frutas com leite em pó + biscoito
3ª semana	CUSCUZ MALUCO Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + suco de polpa	SANDUICHE NORDESTINO Pão com ovo + alface e tomate + suco de polpa de fruta + tangerina	LANCHE DO CES Arroz com cenoura + carne moída e proteína de soja + verduras cozidas + banana	TRADICIONAL Mugunzá + beiju de coco	FEIJÃO DO CES Feijão tropeiro + arroz branco + couve refogada + laranja
4ª semana	MACARRÃO BLACK Macarrão com carne moída + Salada crua de alface e tomate + Banana	“TÁ CHOVENDO HAMBÚRGUE R” Sanduiche de frango com cenoura + umbuzada + maçã	“ILHA TROPICAL” Salada de frutas com leite em pó e biscoito	SABOR DO NORDESTE Aipim com frango + café com leite	CUSCUZ MALUCO Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + suco de polpa

Como pode-se observar, dentre as preparações mais comuns nos cardápios estão o cuscuz, o feijão tropeiro e o pão com ovo. Essas preparações, além se estarem envolvidas com os alimentos mais produzidos na região (milho, feijão e farinha de mandioca), também estão imbricados com a cultura da população baiana, nordestina e brasileira. O cuscuz faz parte da categoria de comida de sustança, isto é, uma preparação que fornece vigor e a sensação de saciedade plena. Este é um prato típico do dia a dia dos baianos, classificado

como comida matinal de casa e dos mercados.⁶⁵ Já o feijão é considerado comida nacional, por isso um ingrediente marcante de muitos pratos que fazem parte dos hábitos alimentares dos brasileiros, independente do jeito, da forma e do sabor. E quando se trata de Bahia, o feijão fradinho assume esse papel de ser base para vários pratos da culinária baiana. “Segundo a sabedoria tradicional, comer feijão é o mesmo que estar bem alimentado”.⁶⁶

Já em relação aos nomes dados às preparações, pode-se perceber características regionais, como: *sabor do nordeste*, *sabor da terra* e *sanduíche nordestino*; bem como nomes que indicam o pertencimento às instituições, quais sejam: *Macarrão do Olga*, *Sopa CEPOP*, *Feijão do CES* e *Macarronada do Santana*. Além disso, as preparações também ganharam nomes que identificam o público-alvo com expressões comuns à faixa etária, ou seja: *rango*, *ô sabor* e *food saboroso*, assim como nomes de filmes que remetem às preparações: *Tá chovendo hambúrguer* e *Ilha tropical*.

Assim, a alimentação escolar passa a ser elemento identitário no desenvolvimento dos estudantes, uma vez que existem várias formas pelas quais os hábitos alimentares podem ser sugeridos e comunicados, como pode-se perceber não apenas na escolha das preparações como também nos nomes destinados a estas.⁶⁷

Ressalta-se que as preparações estão associadas a alimentos locais, pois a comida está diretamente ligada aos recursos do lugar.⁶⁸ Dessa forma, os alimentos regionais presentes nas receitas também demarcam o pertencimento ao território. Nesse contexto, de acordo com o livro *Alimentos Regionais*, a região nordeste tem como frutas típicas acerola, cajá, caju e goiaba, que são utilizados no cardápio elaborado para a confecção de sucos e o umbu que também pode ser utilizado na preparação da umbuzada tipicamente nordestina, na qual o umbu é misturado ao leite e ao açúcar.⁶⁹

Em relação às verduras, são muito comuns no Nordeste a abóbora e o quiabo, também presentes nas preparações do cardápio, principalmente no acompanhamento de carnes cozidas. Outros alimentos típicos são o feijão, principalmente o feijão fradinho, a mandioca e sua farinha, além de preparações como o mungunzá, todos presentes nos cardápios elaborados.⁷⁰

⁶⁵ LODY, 2013.

⁶⁶ LODY, 2013, p. 44.

⁶⁷ MONTANARI, 2009.

⁶⁸ MONTANARI, 2009.

⁶⁹ BRASIL, 2015.

⁷⁰ BRASIL, 2015.

LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da Cultura alimentar local

Destarte, os cardápios, bem como as receitas, buscaram características regionais que pudessem expressar a cultura alimentar e resgatar os hábitos alimentares dos lugares estudados, estimulando, assim, um comer reflexivo no ambiente escolar, porquanto “A relação entre cozinha de território e cozinha internacional, entre um modelo de ‘local’ e um modelo ‘global’ de consumo é um dos temas prementes da cultura alimentar contemporânea”.⁷¹

61

Considerações finais

Diante do exposto, pode-se compreender que o ato de se alimentar apresenta-se como um compromisso direto com o desenvolvimento humano, com a cultura alimentar e com as questões identitárias dos indivíduos.

No contexto do Território do Sisal, o sistema alimentar está associado à produção de sisal que movimenta a renda da região, mas também à produção de alimentos, como o milho, o feijão e a mandioca, que, apesar das condições climáticas desfavoráveis (poucas chuvas e baixa umidade), apresentam uma sazonalidade e uma produtividade considerável. Sendo assim, uma das importantes fontes de renda para o desenvolvimento da região é a produção agrícola familiar.

Para tanto, a alimentação escolar se apresenta como importante incentivador do desenvolvimento da região, uma vez que, no mínimo, 30% do recurso destinado ao PNAE deve ser investido nos alimentos oriundos da agricultura familiar. Portanto, além de movimentar a economia do território, o PNAE estimula o consumo de alimentos regionais, fortalecendo, assim, a cultura alimentar do local.

Dessa forma, entende-se que a alimentação escolar não deve ser reduzida apenas às necessidades fisiológicas dos estudantes, mas precisa atrelar-se também aos elementos identitários que despertam o sentimento de pertencimento ao lugar que convivem. Nesse sentido, entende-se que, num tempo e num espaço definidos, a alimentação e a cultura são inseparáveis.

Logo, a elaboração do cardápio, bem como a confecção do livro de receitas, despertou este pertencimento e o resgate cultural que puderam ser percebidos através dos nomes direcionados às preparações e por meio dos ingredientes utilizados nas receitas. Estes

⁷¹ MONTANARI, 2009, p. 145.

Elementos revelam-se importantes na formação dos hábitos alimentares dos estudantes, visto que no contexto atual a globalização tem reduzido as manifestações das culturas locais e regionais, incluindo a cultura alimentar.

Isto posto, fez-se necessário utilizar a alimentação escolar como estratégia de resgate da cultura alimentar local, com elementos básicos dos sistemas alimentares do território, visando resistir à hegemonia dos alimentos *fast food*⁷² tão disseminada no mundo inteiro. A alimentação regional também se configura como um ato de resistência, de afetividade e de história.

⁷² Refere-se à “comida rápida” em inglês. É um termo utilizado para definir estabelecimentos que servem refeições preparadas em um pequeno intervalo de tempo, conforme salienta Freitas et al. (2008).

CAÇA E PESCA NO MARANHÃO: PESQUISA ATRAVÉS DOS CENSOS DEMOGRÁFICOS E DA ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS

Amanda Cristina Almeida Ramos Correia ¹

Tássia Janine do Nascimento Pinto²

Alcebíades Costa Filho³

Marcelo Reges Pereira ⁴

RESUMO

O presente texto é fruto de pesquisa do PIBIC/CESC-UEMA, acerca da caça e pesca, em regiões de amostragem, leste e sul do Maranhão, do final do século XIX até meados do século XX. Noções de atividades de subsistência e comunidade rural embasam a análise das práticas pesqueira e cinegética, através da utilização de fontes documentais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística -IBGE, como os Censos Demográficos (1872, 1940, 1950 e 1960) e a Enciclopédia dos Municípios Brasileiros (1959). Previamente, constatou-se que os recenseamentos demográficos, contemplavam informações em relação aos indivíduos que exerciam ou tinham alguma profissão na área de caça e pesca ou atividades produtivas abrangendo a prática cinegética e pesqueira. A Enciclopédia dos Municípios Brasileiro abordava informações a respeito da exploração da fauna terrestre e aquática, além de evidenciar algumas técnicas destas extrações.

Palavras-chave: Caça; Pesca; Censo Demográfico; Enciclopédia dos Municípios; Maranhão.

HUNTING AND FISHING IN MARANHÃO: RESEARCH BY DEMOGRAPHIC CENSUSES AND THE ENCYCLOPEDIA OF BRAZILIAN MUNICIPALITIES

ABSTRACT

This text is the result of research of PIBIC/ CESC-UEMA, about hunting and fishing, in sampling regions, east and south of Maranhão, from the late nineteenth century to the mid-twentieth century. Notions of subsistence activities and rural communities, base the analysis of fishing and hunting practices, using documentary sources of the Brazilian Institute of Geography and Statistics -IBGE, such as the Demographic Censuses (1872, 1940, 1950, and 1960) and the Encyclopedia of Brazilian Municipalities (1959). Previously, it was found that the demographic censuses, contemplated information in relation to individuals who exercised or had some profession in hunting and fishing or productive activities covering the hunting and fishing practice. The Encyclopedia of Brazilian Municipalities, addressed information about the exploration of terrestrial and aquatic fauna, besides showing some techniques of these extractions.

Keywords: Hunting; Fishing; Demographic Census; Encyclopedia of Municipalities; Maranhão.

¹ Graduanda em História, Universidade Estadual do Maranhão, aluna PIBIC-UEMA, amanddaoim@gmail.com

² Graduanda em História, Universidade Estadual do Maranhão, aluna PIBIC-UEMA, tassijanine25@gmail.com

³Professor doutor, Universidade Estadual do Maranhão e Universidade Estadual do Piauí, alcebiadescf@yahoo.com.br

⁴ Professor mestre, Universidade Estadual do Piauí, marceloreges@cchl.uespi.br.

CAÇA E PESCA NO MARANHÃO: PESQUISA ATRAVÉS DOS CENSOS DEMOGRÁFICOS E DA ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS

CAZA Y PESCA EN MARANHÃO: INVESTIGACIONES A TRAVÉS DE LOS CENSOS DEMOGRÁFICOS Y LA ENCICLOPEDIA DE LOS MUNICIPIOS BRASILEÑOS

RESUMEN

El presente texto es fruto de la investigación del PIBIC/CESC-UEMA, acerca de la caza y pesca, en regiones de muestreo, este y sur del Maranhão, de finales del siglo XIX hasta mediados del siglo XX. Nociones de actividades de subsistencia y comunidad rural, basan el análisis de las prácticas pesqueras y cinegética, a través de la utilización de fuentes documentales del Instituto Brasileño de Geografía y Estadística -IBGE, como los Censos Demográficos (1872, 1940, 1950 y 1960) y la Enciclopedia de los Municipios Brasileños (1959). Previamente, se constató que los censos demográficos, contemplaban informaciones en relación a los individuos que ejercían o tenían alguna profesión en el área de caza y pesca o actividades productivas abarcando la práctica cinegética y pesquera. La Enciclopedia de los Municipios Brasileños, abordaba informaciones acerca de la explotación de la fauna terrestre y acuática, además de evidenciar algunas técnicas de estas extracciones.

Palabras llave: Caza; Pesca; Censo Demográfico; Enciclopedia de Municipios; Maranhão.

Introdução

Historiadores e sociólogos afirmam que, até meados do século XX, o Brasil estava condicionado a um cenário, primordialmente, com características rurais.⁵ E, diante deste apontamento, é importante analisar conceitos como rural, a fim de compreender a conjuntura do Maranhão entre 1870 e 1960.

Ao tratar da relação entre urbano-rural, este último pode ser definido a partir daquilo que não é urbano, determinado a partir de suas carências, e não das suas próprias particularidades, visto apenas como um anexo do urbano, com dependência política, administrativa e econômica.⁶ A ideia de rural remete a componentes que caracterizam esse espaço, a exemplo da figura do camponês, da produção extrativa e de áreas cultiváveis. No entanto, existem outras ideais que caracterizam o espaço rural, uma delas é que a ruralidade “alude ora a um espaço, ora a características relacionadas a certa qualidade de vida, a pautas socioeconômicas ou a valores específicos”,⁷ ou seja, é uma construção social possível de alteração, dependendo do espaço e do tempo de vínculos internos.

Dentre as características que fazem relação com o ambiente de ruralidade, está a economia de subsistência, desenvolvida em pequenas propriedades familiares, pouco

⁵ SILVA, G. A. da; BORGES, P. A. “Presença vs ausência de traços de ruralidade no léxico tocantinense”. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, São Paulo, n. 72, p. 83 -105, abr. 2019.

⁶ MARQUES, M. I. M. “O conceito de espaço rural em questão”. **Terra Livre**, São Paulo, ano 1, n. 1, p. 95-112, jul./dez. 2002.

⁷ SOUZA, Ingrid Tatiany Ribeiro Gomes. LIMA, José Júlio Ferreira. “Ensaio sobre a ruralidade: um resgate do rural puro e a apropriação de outras definições”. **Geografias**. Belo Horizonte, p.86-95, julho-dezembro 2006.

mecanizadas, que se destacam pela limitação ao gerar excedentes. Tal economia, geralmente, tem sua produção destinada ao consumo próprio e combina atividades de produção agrícola e de pecuária com as atividades extrativistas (caça, pesca, lenha, mineração) e artesanais (cerâmica, têxteis, etc.).⁸

Dessa maneira, dentre as atividades desenvolvidas no mundo rural, praticada principalmente por indivíduos que vivem da subsistência, estão a caça e a pesca. Dando ênfase a prática pesqueira, esta pode ser exercida tanto no ambiente fluvial, nos rios, como no marítimo, nos mares, evidenciando a importância da pesca para várias culturas. Observa-se diferentes configurações na forma da produção pesqueira,⁹ dentre elas, a de auto-subsistência e a realizada nos moldes da pequena produção mercantil¹⁰, de acordo com a pesquisa realizada, essas duas eram as mais frequentes no Maranhão até a primeira metade do século XX.

Em relação à outra atividade, a caça¹¹, também denominada de atividade cinegética ou venatória, que, no Brasil, já era praticada pelos povos indígenas e tinha como finalidade a obtenção de carne e a utilização das peles para a produção de artefatos.¹² O exercício venatório a princípio tinha como objetivo a busca por alimento, no século XIX e primeira metade do século seguinte, foi praticada como uma distração lícita, em que a atividade de caça era exercida conforme leis estabelecidas,¹³ contudo, a carne ainda era a finalidade dos caçadores.

Com base em tais pressupostos sobre as atividades de caça e pesca, o presente artigo busca expor informações resultado do projeto de pesquisa do Programa de Iniciação Científica, Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, cujo objetivo era investigar os recursos naturais, focando na prática de caça e pesca nas regiões leste e sul do Maranhão,

⁸ MARTÍNEZ, Pascual Fernández. “A economia de subsistência como um modelo de economia sustentável”. In: SCHEUNEMANN, Inguelore; OOSTERBEEK, Luiz (orgs.). **Gestão Integrada do Território: economia, sociedade, ambiente e cultura**. Rio de Janeiro: IBIO, 2012, p.201-229.

⁹ DIEGUES, Antonio Carlos. **A pesca construindo sociedades**. São Paulo: NUPAUB - USP, 2004.

¹⁰ O autor destaca que na produção de auto-subsistência, a pesca é apenas uma das atividades do grupo, estando inserida numa economia onde existe apenas a produção de valores de uso, não havendo a utilização da moeda nas trocas existentes. Além disso, o eventual excedente é aproveitado dentro da unidade de produção. Já a produção pesqueira realizada dentro dos moldes da pequena produção mercantil tem como principal característica, a utilização do pescado para a venda em menor escala.

¹¹ LESSA, C. Ribeiro de. **Vocabulário de Caça**: contendo os termos clássicos portugueses de cinegética geral, os relativos à falcoaria, e os vocábulos e expressões de uso peculiar ao Brasil. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1944. Obra importante para compreensão da prática cinegética.

¹² MARTINS, Marcio Lúcio. **Os sabores da caça e da pesca**: história de vida de uma família de descendentes de italianos (1947-1998). Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2010.

¹³ VARNHAGEN, Francisco Adolfo de. **A Caça no Brasil, ou Manual do Caçador em toda a América Tropical**. Rio de Janeiro: E. & H. Laemmert, 1860.

entre 1872 e 1960. Dessa maneira, as fontes de pesquisas para examinar a prática cinegética e pesqueira no contexto da produção e consumo de alimentos no território maranhense são os Censos Demográficos e a Enciclopédia dos Municípios Brasileiros.

Os Censos Demográficos são conjuntos documentais estatísticos oficiais que visam mapear as condições de vida da população brasileira.¹⁴ Dentre as categorias pesquisadas e inseridas em um recenseamento, estão alocadas as informações acerca das profissões ou de atividade econômica que determinado indivíduo exerce. Dessa forma, o enfoque ao utilizar essa fonte histórica é justamente identificar as pessoas que exerciam no Maranhão a profissão de pescadores e caçadores¹⁵, ou que praticavam essas atividades como amadores.

A Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, foi elaborada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Obra publicada em 36 volumes, é composta de duas partes: uma destinada às regiões geográficas do Brasil e outra composta das informações específicas de cada município brasileiro. A obra apresenta aproximadamente 3.000 mapas de municípios e estados do Brasil. Além disso, traz farta documentação fotográfica, aspectos históricos, geográficos, econômicos, sociais e culturais. O volume 15 da coleção, publicado no ano de 1959 abrange dados relativos aos Estados do Maranhão e do Piauí.

Censo Demográfico: grupos populacionais interessados na prática de caça e pesca

No Brasil, o interesse da pesquisa censitária, de forma direta, sistematizada e minuciosa acerca da sociedade e do modo de vida, começou a ser utilizado nas últimas décadas do século XIX, é por meio da Lei nº 1829 de nove de setembro de 1870 que é estabelecido o recenseamento da população a cada dez anos. Durante os cento e cinquenta anos de trabalho censitário, foram realizados doze censos da população, em 1872, 1890, 1900, 1920, 1940, 1950, 1960, 1970, 1980, 1991, 2000 e 2010. Alguns recenseamentos não aconteceram conforme estipulado pela lei, entre outros fatores, por questões de ordem política ou de ordem sanitária, a exemplo dos censos de 1880, 1910, 1930, 1990 e 2020.¹⁶

¹⁴ ALVES, Daniel Cardoso. “Senso Democrático e Censo Demográfico: uma questão de consciência e liberdade”. **Geopauta**, Vitória da Conquista, v. 5, n.4, p. 1-25, 2021.

¹⁵ O decreto-lei nº 5894, de 20 de outubro de 1942, no artigo 12, declara que caçador é toda pessoa que se entrega ao exercício da caça, além disso, podem ser classificados como caçador profissional, aquele que procura obter lucro por meio da caça, e o caçador amador, que visa somente a atividade como uma prática esportiva. BRASIL. **Decreto-Lei Nº 5.894, 20 de outubro 1943**. [Recurso eletrônico] Código de caça.

¹⁶ Memória IBGE. **Censos Demográficos**. Disponível em: <https://memoria.ibge.gov.br/historia-do-ibge/historico-dos-censos/censos-demograficos.html>. Acesso em julho 2022.

É válido destacar que os recenseamentos demográficos são organizados segundo leis e diretrizes. Através de suas normas de organização é possível observar as diferenças entre um censo e outro, alterações do Império para a República e, até mesmo, de um período da República para outro. Por exemplo, o espaço geográfico é alterado com o surgimento e desaparecimento de municípios e paróquias.¹⁷ Em relação à pesquisa, para examinar a presença da prática da caça e da pesca no âmbito populacional no estado do Maranhão, elaboramos regiões de amostragem, considerando sempre os municípios do leste e sul do estado, analisando os censos demográficos de 1872, 1940, 1950 e 1960.

Censo Demográfico de 1872

No Censo Demográfico de 1872, as pessoas que praticavam a atividade de caça e pesca estão indicadas no quadro “população considerada em relação às profissões”, como consta no referido censo. Foram analisados os seguintes municípios do Maranhão: Vargem Grande, Brejo, Barreirinhas, Codó, Coroatá, Caxias, São José dos Matões, Mirador, Picos e São Francisco. O quadro “população considerada em relação às profissões”, que identifica os grupos populacionais que praticam a atividade de caça e pesca, abrange somente a profissão de pescador, enquanto a de caçador não é mencionada. Conferir a tabela abaixo sobre a profissão de pescadores no recenseamento demográfico de 1872.¹⁸

Quadro 01- Pescadores nos municípios das regiões leste e sul do Maranhão em 1872

MUNICÍPIO	CENSO DE 1872												TOTAL			
	PESCADORES BRASILEIROS LIVRES						PESCADORES ESTRANGEIROS LIVRES							PESCADORES ESCRAVOS		
	HOMENS			MULHERES			HOMENS			MULHERES				HOMENS	MULHERES	
	SO	CA	VI	SO	CA	VI	SO	CA	VI	SO	CA	VI				
Vargem Grande	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Brejo	10	12	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27
Barreirinhas	42	25	6	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	80
Codó	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Coroatá	45	20	3	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	10	-	81
Caxias	10	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16
São José dos Matões	11	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
Mirador	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Picos	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
São Francisco	45	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	65

Fonte: Censo Demográfico de 1872

*SO: Solteiros (as)

*CA: Casados (as)

*VI: Viúvos (as)

Fonte: Censo Demográfico de 1872

¹⁷ OLIVEIRA, Luiz Antonio Pinto. SIMÕES, Celso Cardoso da Silva. “O IBGE e as pesquisas populacionais”. *Revista brasileira de estudos populacionais*. São Paulo, v. 22, n. 2, p. 291-302, jul./dez. 2005

¹⁸ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. *Recenseamento do Brasil em 1872: Maranhão*. Rio de Janeiro: Tipografia G. Leuzinger, 1874.

CAÇA E PESCA NO MARANHÃO: PESQUISA ATRAVÉS DOS CENSOS DEMOGRÁFICOS E DA ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS

Os dados foram organizados considerando brasileiros livres, estrangeiros livres e escravos; brasileiros e estrangeiros livres foram computados homens e mulheres segundo a condição conjugal, solteiros (as), casados (as) ou viúvos (as); quanto aos escravos, consideraram apenas homens e mulheres. Dos dez municípios analisados, apenas sete têm a presença de pessoas que trabalham com a pesca: Brejo, Barreirinhas, Coroatá, Caxias, São José dos Matões, Picos e São Francisco.

Por meio da análise da tabela, o número total de pescadores nos municípios pesquisados corresponde a 287 profissionais. Em relação ao número total de pescadores brasileiros livres, são contabilizados 257 profissionais, essa categoria é dividida segundo o estado conjugal, dessa forma, em todos os municípios, o número totalizante dos pescadores solteiros era de 164, casados 74 e viúvos 19.

Sobre a presença de mulheres, é totalizada a quantidade de 05 pescadoras na categoria de mulheres brasileiras livres, sendo 01 delas solteira e 04 casadas, todas no município de Barreirinhas. Pela localização, um município do litoralmente, contudo, com vários cursos d'água piscosos, implicando na pesca marítima e fluvial. Acerca dos pescadores livres estrangeiros, é contabilizado o número total de 03, 02 casados e 01 solteiro, todos no município de Coroatá. Por fim, a profissão de pescador também era praticada por escravizados, totalizando o número de 22 profissionais escravizados do sexo masculino.

Dessa maneira, compreende-se que a prática pesqueira no período do Império, e, sobretudo no Maranhão, não era limitada a uma determinada grupo social, possibilitando a participação de pessoas livres e escravizadas, brasileiras e estrangeiras, homens e mulheres de diferentes condições conjugais.

Em relação a questão de gênero, grau de liberdade e nacionalidade como se observa no quadro das profissões no censo de 1872, Camargo afirma “certas tendências, como a completa ausência não apenas de escravos e escravas, mas também de mulheres livres, em determinados ofícios. Este fato sugere que certas ocupações eram vistas como exclusivas da condição do gênero”¹⁹, todavia, no quesito pescador, pode-se afirmar uma pequena exceção a essa afirmação, visto que, apesar de sobressair o maior número de pescadores do sexo

¹⁹ CAMARGO, Alexandre de Paiva Rio. “O censo de 1872 e a utopia estatística do Brasil Imperial”. **História Unisinos**, vol. 22, n. 3, pp. 414-428, sete-out., 2018.

masculino, livres e solteiros, é evidente, por meio dos dados, a presença de mulheres livres que praticam a pesca.²⁰

Censo Demográfico de 1940

O Censo Demográfico de 1940 foi o 5º recenseamento populacional realizado no país. Para mapear a prática de caça e a pesca, a amostragem abrange os municípios: Barão de Grajaú, Benedito Leite, Brejo, Buriti, Buriti Bravo, Caxias, Chapadinha, Codó, Coelho Neto, Coroatá, Flores, Loreto, Nova Iorque, Passagem Franca, Pastos Bons, Picos, Santa Quitéria, Santo Antônio de Balsas, São Bernardo, São Francisco, São João dos Patos, São José dos Matões, Vargem Grande e Vitória do Alto Parnaíba, banhados por cursos d'água piscosos, com destaque para os rios da bacia do rio Parnaíba, inclui-se também Araisos e Tutóia, dois municípios litorâneos no delta do rio Parnaíba.

Devido aos questionários dos censos demográficos estarem em constante atualização, no recenseamento de 1940, as informações sobre a atividade de caça e pesca estão alocadas em categorias distintas do Recenseamento de 1872. Dessa maneira, no Censo de 1940,²¹ as informações incidem sobre as atividades produtivas, no ramo da atividade da indústria extrativista, que abrange diferentes “classes de atividades”, como a caça e a pesca, conforme é apresentado abaixo:

Figura 01- Classes de atividades no ramo da indústria extrativista



Fonte: Censo Demográfico de 1940

Dessa forma, o extrativismo “consiste em três tipos distintos: extração vegetal, animal e mineral. É possível abordar a questão de duas formas, a primeira é sua importância para o

²⁰ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Recenseamento do Brasil em 1872: Maranhão**. Rio de Janeiro, Tipografia G. Leuzinger. 1874.

²¹ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Recenseamento geral do Brasil 1940: censo demográfico**. Rio de Janeiro: IBGE, 1950.

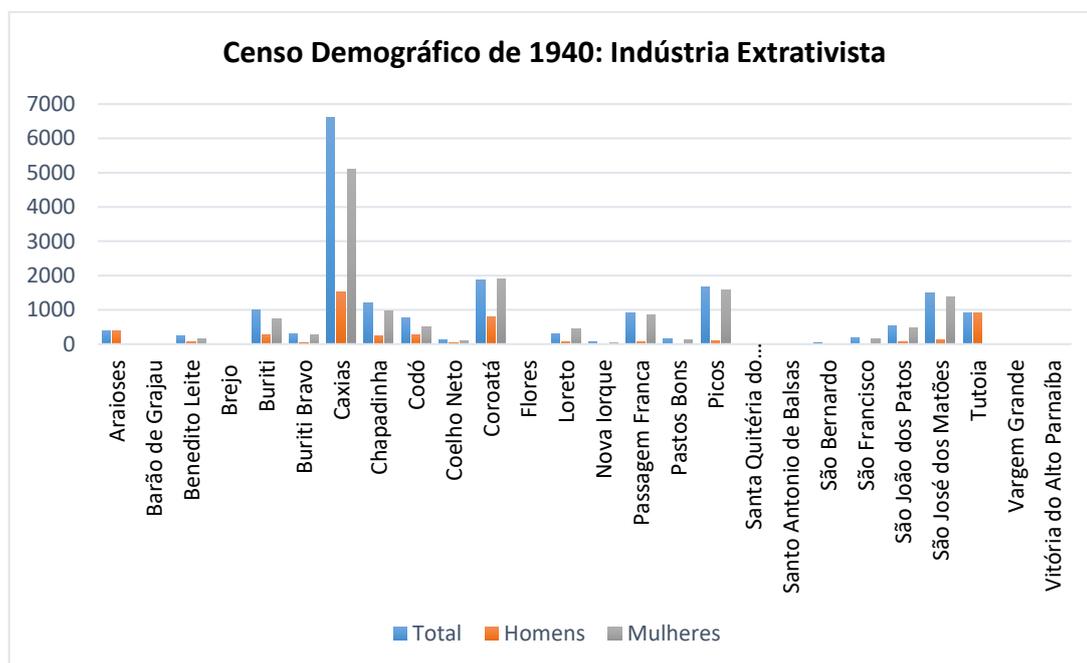
CAÇA E PESCA NO MARANHÃO: PESQUISA ATRAVÉS DOS CENSOS DEMOGRÁFICOS E DA ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS

setor econômico, e as suposições acerca do que aconteceria se essa prática deixasse de ser rentável devido à constante exploração; a segunda abordagem destaca que o extrativismo como prática ligada de modo íntimo e necessário ao formato de vida das pessoas da população rural.²² O extrativismo animal se dá com os procedimentos da pesca e da caça de animais e aves silvestres, a exploração dos recursos da fauna, inicialmente, visava a alimentação, mas também tiveram diferentes utilidades domésticas²³.

Os dados obtidos no recenseamento não especificam o número exato de pessoas caçando ou pescando no Maranhão, apenas indicam o número total de pessoas trabalhando no setor extrativista, sem especificar as atividades indicadas na figura 02. Entretanto, supõem-se que nesses números estão presentes as pessoas que exerciam as práticas pesqueira e cinegética.

Dessa forma, abaixo, o gráfico de combinação, apresenta quantidade de pessoas que praticavam a atividade no ramo da indústria extrativista.

Gráfico 01- Número de pessoas que exerciam a atividade na indústria extrativista nos municípios maranhenses em 1940



Fonte: Censo Demográfico de 1940

²² SILVA, Danielle Wagner. CLAUDINO, Livio Sérgio. OLIVEIRA, Carlos Douglas. MATEI, Ana Paula. KUBO, Rumi Regina. Extrativismo e desenvolvimento no contexto da Amazônia brasileira. **Desenvolv. Meio Ambiente**, v. 38, p. 557-577, agosto 2016.

²³ FREITAS, Sebastião dos Santos. **Extrativismo vegetal no Brasil em face da proteção do meio ambiente**. 2019. Anápolis, Centro de Direito Unievangélica. 2019.

O número total de pessoas que exercem a função nas indústrias extrativistas é de 19.031. O município com a maior quantidade de profissionais na indústria extrativista é Caxias com 6.601 trabalhadores, enquanto o menor é Vitória do Alto Parnaíba, com 01 trabalhador. Além disso, a quantidade de homens que praticavam essa atividade é menor em relação ao de mulheres, uma vez que, os trabalhadores do sexo masculino contabilizam o número de 5.017, enquanto o sexo feminino corresponde a 14.014 trabalhadoras.

Observa-se o maior número de homens trabalhando no ramo do extrativismo, nos municípios de Araiões, Brejo, Flores, Santo Antônio de Balsas, Tutóia, Vargem Grande e Vitória do Alto do Parnaíba, enquanto nos demais prevalece as mulheres em maior número. São muitos os indícios de que a exploração de frutos e sementes oleaginosas era um dos mais desenvolvidos ramo do extrativismo, tradicionalmente, atividade desenvolvida por mulheres comprova uma vasta literatura. Exemplo disso, é a extração do coco babaçu de forma manual no meio rural maranhense, de meados do século XX em diante, foi majoritariamente desenvolvido por mulheres.²⁴

Censo Demográfico de 1950

No Censo Demográfico de 1950 foram analisados os municípios: Alto Parnaíba, Araiões, Balsas, Barão de Grajaú, Benedito Leite, Brejo, Buriti, Buriti Bravo, Caxias, Chapadinha, Codó, Coelho Neto, Coroatá, Loreto, Nova Iorque, Parnarama, Passagem Franca, Pastos Bons, Santa Quitéria do Maranhão, São Bernardo, São Francisco do Maranhão, São João dos Patos, Timon e Tutóia.

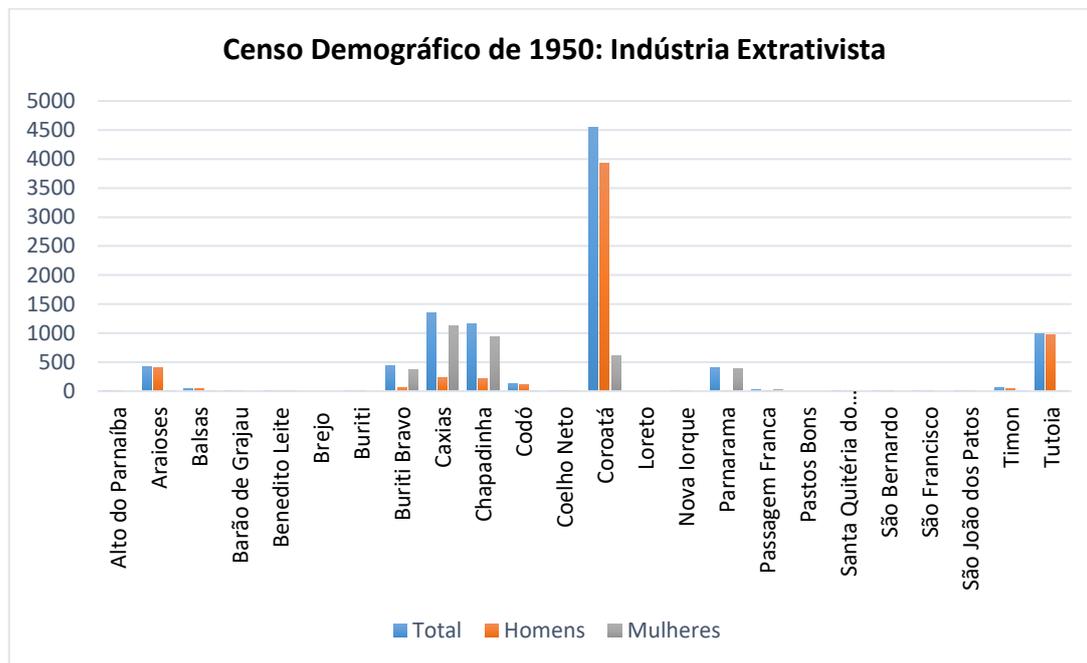
O recenseamento de 1950 apresenta a mesma organização do censo demográfico da década anterior, ou seja, a atividade pesqueira e cinegética está inserida no ramo da atividade extrativista e os dados apresentados contabilizam somente o total de indivíduos que exercem a atividade no referido ramo de atividade, sem especificar o número para caçadores e pescadores. Para a melhor compreensão, fica demonstrado no gráfico abaixo²⁵.

²⁴ BARBOSA, Viviane de Oliveira. **Mulheres do babaçu: gênero, maternalismo e movimentos sociais no Maranhão**. 2013. 266 f. Tese (Doutorado em História) - Departamento de História, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2013.

²⁵ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **VI Recenseamento Geral do Brasil-1950:Censo Demográfico- estado do Maranhão**. vol. XII, t.1. IBGE, Departamento de População. Rio de Janeiro, 1955.

CAÇA E PESCA NO MARANHÃO: PESQUISA ATRAVÉS DOS CENSOS DEMOGRÁFICOS E DA ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS

Gráfico 02- Número de pessoas que exerciam a atividade na indústria extrativista nos municípios maranhenses em 1950



Fonte: Censo Demográfico de 1950

Por meio da análise, o número total de pessoas trabalhando nas indústrias extrativistas é de 9.608. Em relação ao número de homens, é contabilizado o número de 6.101, enquanto o número de mulheres corresponde a 3.507. Fazendo um comparativo com o censo de 1940, no recenseamento de 1950, o número total de trabalhadores diminuiu, além disso, também, o número de homens se apresenta superior ao número de mulheres.

Buriti Bravo, Caxias, Parnarama e Passagem Franca apresentam o maior número de mulheres no ramo do extrativismo, enquanto nos demais municípios, prevalece maior o número de homens. O município com a maior quantidade de profissionais da indústria extrativista é Coroatá com 4.543 trabalhadores, enquanto os menores são Buriti, Santa Quitéria do Maranhão, São Francisco do Maranhão e São João dos Patos, com 01 trabalhador em cada município.

O Censo Demográfico de 1950 apresenta dados acerca do número de pessoas que praticavam caça e pesca em todo o estado do Maranhão, entretanto, não especifica em relação a cada um dos municípios, como se observa no quadro abaixo.

Quadro 02- Quantidade de pessoas que exerciam a atividade de caça e pesca no Maranhão em 1950

Atividades	Pessoas (10 anos e mais)		
	Total	Homens	Mulheres
Indústrias Extrativistas	42.076	29.123	12.953
Caça	398	398	-
Pesca	14.546	14.456	90

Fonte: Censo Demográfico de 1950

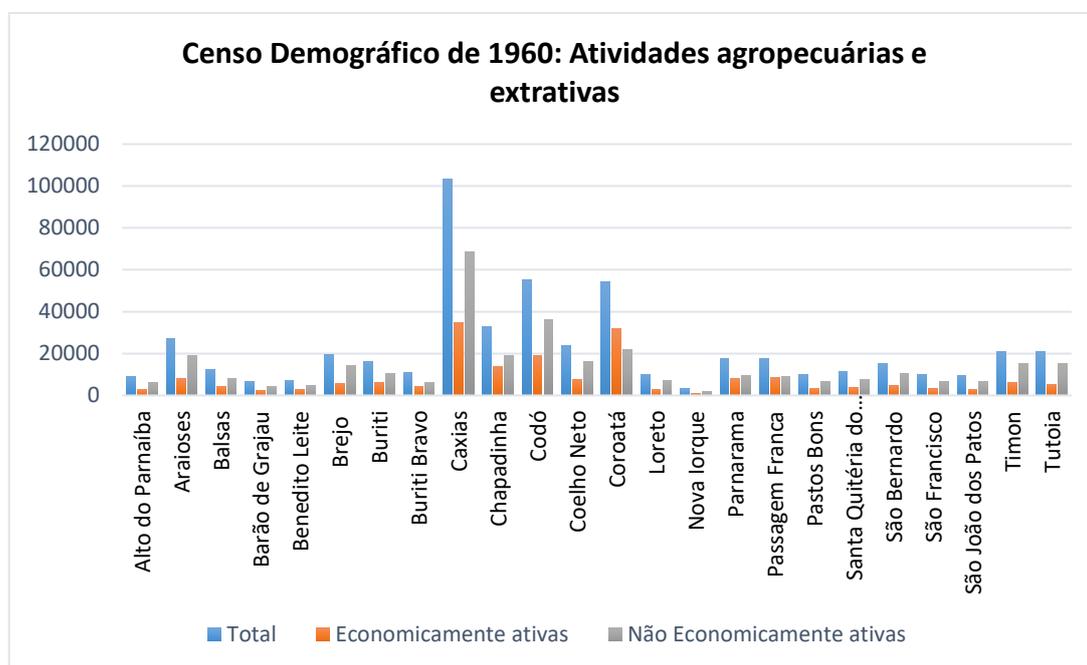
Por meio da análise da tabela, dos 42.076 trabalhadores contabilizados que exerciam a função na indústria extrativista, 14.944 pessoas praticavam a atividade da caça e da pesca. Observando o número de indivíduos, a prática pesqueira é mais difundida que a cinegética. Na caça, nota-se pelos dados que era uma atividade exclusivamente masculina, enquanto a atividade pesqueira, apesar de prevalecer o número maior de homens, era uma prática também exercida por mulheres.

Censo Demográfico de 1960

No Censo Demográfico de 1960, os municípios analisados são os mesmos do censo de 1950. Diferente dos recenseamentos de 1940 e 1950, o censo de 1960, apresenta as atividades extrativistas associadas com a agricultura e pecuária, nomeando-as como “atividades agropecuárias e extrativas”, incluindo assim, a caça e a pesca. Além disso, as pessoas que exercem a prática extrativa estão agrupadas em “economicamente ativas” e “não economicamente ativas”, conforme é exposto no gráfico a seguir:

CAÇA E PESCA NO MARANHÃO: PESQUISA ATRAVÉS DOS CENSOS DEMOGRÁFICOS E DA ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS

Gráfico 03- Número de pessoas que exerciam as atividades agropecuárias e extrativas nos municípios maranhenses em 1960



Fonte: Censo Demográfico de 1960

O número total de pessoas trabalhando nas “atividades agropecuárias e extrativas” é de 524.953 trabalhadores. Em relação ao número de pessoas “economicamente ativas”, é contabilizado o número de 193.385, enquanto o número dos “não economicamente ativos” é maior, correspondendo a 331.568. Dos municípios analisados, é na cidade de Caxias a maior concentração de trabalhadores nas atividades agropecuárias e extrativas, e no município de Nova Iorque a menor concentração.

Outra informação pertinente do recenseamento de 1960 é que nos municípios analisado, predominavam os trabalhadores “não economicamente ativos”, com exceção do município de Coroatá, onde predominava as pessoas que praticavam a atividade agropecuária e extrativista de forma “economicamente ativa”. Dessa maneira, supõe-se que parte considerável dessas pessoas exercia essas atividades como subsistência (agricultura; criação de animais e aves de terreiro, para abate e consumo próprio; caça e pesca e coleta de frutos estacionais). Essa atividade não invalida um comércio em pequena escala, as feiras temporárias, com locais e dias determinados. Nas fontes oficiais, essas atividades ficaram registradas como não economicamente ativas.

Além dessas informações, o recenseamento demográfico de 1960 contempla dados acerca do número de caçadores e pescadores. No entanto, a quantidade desses profissionais corresponde a todo o território do Maranhão, assim como no Censo de 1950.

Quadro 03- Quantidade de pessoas que exerciam a atividade como pescadores e caçadores, no Maranhão em 1960

Ramo da atividade extrativista Pescadores no Maranhão	
Homens 16.995	Mulheres 238
Ramo da atividade extrativista Caçadores no Maranhão	
Homens 17	Mulheres 4

Fonte: Recenseamento Demográfico de 1960

Por meio da tabela, compreendemos que o número total de pescadores e caçadores do Maranhão, corresponde a 17.233 pessoas. A quantidade dos profissionais praticantes da pesca é maior em relação à caça, e o número de homens é maior em ambas as ocupações.

No seu livro “A caça no Brasil”, especialmente no capítulo VIII, Varnhagen recomenda aos iniciantes na prática cinegética, treino com caçadores experientes, manejo com armas, cuidados preventivos e mais outras minúcias²⁶. Observa a variedade de práticas cinegéticas de um local para outro, costumes locais. Observou discriminação e reserva de caça para os “ricos fazendeiros” de determinada localidade, que reservavam o sábado para caçar e o domingo para os empregados e escravos, quando se reflete sobre o século XIX.²⁷ Não encontramos indícios da comercialização da carne de caça, mas consta nas fontes oficiais o comércio de peles e penas de diversos animais e aves silvestres.

Acerca da atividade de pesca, segundo Diegues, pode ser classificada como produção familiar de pescadores-lavradores ou de pescadores artesanais, ambas praticadas por indivíduos de forma independente, que conservam a propriedade dos bens de produção e etêm o conhecimento da prática pesqueira, a principal diferença é que os pescadores-lavradores exercem outras atividades de subsistência além da pesca.²⁸

²⁶ FERREIRA, Hugo Fernandes. **A caça no Brasil: panorama histórico e atual**, 2014. 466 f. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2014. [recurso eletrônico, 466p].

²⁷ FERREIRA, Hugo Fernandes. ALVES, Rômulo Romeu Nóbrega. Aspectos Históricos da Caça no Brasil nos séculos XVIII e XIX. **Revista Científica Biodiversidade Brasileira**. n.2. Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio). 2018, p. 90-105.

²⁸ DIEGUES, Antônio Carlos. A sócio antropologia das comunidades de pescadores marítimos no Brasil. **Etnográfica**, Vol. III (2), 1999, pp. 361-375.

Enciclopédia dos Municípios: indícios de caça e pesca no Maranhão

Pontuando agora as informações presentes na Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, acerca da prática pesqueira no Maranhão e a comercialização do pescado, o documento evidencia que nos municípios do leste, como em Buriti, a pesca era praticada somente para sustento da própria população²⁹; em Caxias, embora não existisse comércio de peixe em grande escala, o peixe era comercializado e era um item do sistema alimentar, especialmente entre os habitantes do interior do município.³⁰ Em Codó, a pesca também não era praticada em grande escala, por isso, não constituía atividade econômica³¹; já em Coelho Neto, quase não existia atividade pesqueira, “os que a esse ramo se dedicam, o faziam como complemento da atividade principal ou para o sustento próprio. Por isso, sua produção era insignificante”.³²

Em relação ao município de Colinas, apesar de possuir inúmeros corpos hídricos piscosos, a pesca mostrava-se pouco desenvolvida, quase que exclusivamente, para a alimentação local³³; em Coroatá,³⁴ Duque Bacelar,³⁵ Magalhães de Almeida,³⁶ Passagem Franca,³⁷ São João dos Patos³⁸, Timbiras,³⁹ Urbano Santos⁴⁰ a pesca era praticada como atividade complementar a alimentação, apenas para o sustento da própria população do município, por isso seu rendimento era pequeno.

²⁹ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 92.

³⁰ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 129.

³¹ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 151.

³² INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 155.

³³ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 160.

³⁴ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 164.

³⁵ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 176.

³⁶ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 215.

³⁷ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 251.

³⁸ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 338.

³⁹ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 365.

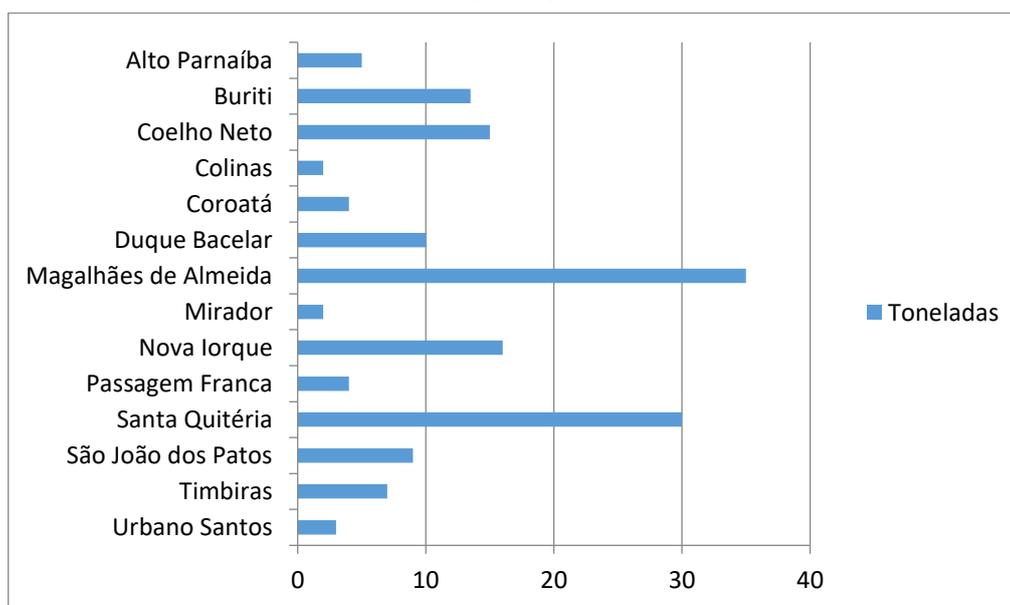
⁴⁰ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 387

Em Miranda, a pesca se realizava entre dezembro e março, preferencialmente nos rios Itapecuru e Alpercatas⁴¹. No município de Santa Quitéria do Maranhão, era praticada a pesca em regular escala, tanto nos rios como nas lagoas, uma vez que a população, desprovida de recursos, dela se abastecia e, o seu pescado, era vendido não só aos habitantes do próprio município, como aos dos vizinhos⁴²; São Bernardo era outro município que usufruía bastante o pescado, tendo o peixe como a principal riqueza extrativa de origem animal⁴³. Em Timon, a pesca destinava-se quase na sua totalidade ao mercado de Teresina – PI e, o pouco que sobrava, era consumido pelos próprios pescadores⁴⁴.

No que diz respeito aos municípios da região sul, apenas em Alto Parnaíba ficou registrado que “a pesca era praticada em pequena escala, com

o atividade subsidiária. Calculando, o Departamento Estadual de Estatística, em 1956, o pescado foi num total de 5 toneladas”.⁴⁵

Gráfico 04- Produção de pescado no Maranhão (1956)



Fonte: Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, 1959

⁴¹INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 225.

⁴²INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 316.

⁴³INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 329.

⁴⁴INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 368.

⁴⁵INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 36.

CAÇA E PESCA NO MARANHÃO: PESQUISA ATRAVÉS DOS CENSOS DEMOGRÁFICOS E DA ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS

Nos dados sobre os municípios de Coroatá, Nova Iorque e Santa Quitéria, estão contidas informações acerca das espécies de peixes e dos instrumentos utilizados na pesca. Em Coroatá, na pesca realizada no rio Itapecuru, foram citados os seguintes peixes: mandi, curimatã, surubim, anojado, piau e pescada.⁴⁶ Em Nova Iorque, “a pesca era praticada por 27 pescadores, não membros de Colônia - não sendo exercida em grande escala - que, para tal, utilizavam canoas; a aparelhagem é composta de redes comuns e de arrasto, anzol e currais”.⁴⁷ No texto sobre o município de Santa Quitéria a pesca é apresentada com mais detalhes:

A pesca é praticada em regular escala tanto nos rios como nas lagoas, pois a população desprovida de recursos, dela se abastece; é vendida não só aos habitantes do próprio município, como aos dos vizinhos. São 240 os pescadores que exercem tal atividade, não fazendo, entretanto, parte de Colônia. Servem-se de barcos e cascos e empregam redes de arrasto e de espera, tarrafas, etc. As espécies mais comuns no município são: surubim, curimatã, mandi, corvina, branquinha, mandubé, piranha, piau e outros. No rio Parnaíba são feitas as maiores pescarias, sendo de maio a novembro a fase mais propícia. Em 1956 a produção do pescado chegou a 30.000 kg, no valor de Cr\$ 360.000.⁴⁸

A Enciclopédia apresenta poucas informações sobre a prática venatória, dos municípios analisados, apenas quatorze (14) contêm informações, direta ou indiretamente, relacionadas à caça. Este fato vai de encontro a observação do quanto é pequena a literatura sobre a atividade de caça.⁴⁹ Analisando os dados sobre o município de Alto Parnaíba, no item sobre pecuária, nota-se que na comercialização de couros de gado, também comercializavam peles silvestres. Sendo assim, a caça era praticada com objetivo de conseguir peles para a comercialização.⁵⁰

Em Buriti Bravo, foi indicado que a comercialização de peles silvestres era uma fonte de renda do município, destacando-se as peles de gato maracajá, tidas como de grande valor e de alto custo.⁵¹ Em Caxias também foi destacada a exportação de peles silvestres,

⁴⁶ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 164.

⁴⁷ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 239-240.

⁴⁸ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 316.

⁴⁹ FERREIRA, Hugo Fernandes; ALVES, Rômulo Romeu Nóbrega. Aspectos Históricos da Caça no Brasil nos Séculos XVIII e XIX. **BioBrasil**, [s. l.], v. 8, n. 2, 2018, p. 91.

⁵⁰ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 36.

⁵¹ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 96.

salientando que, nas matas, as espécies mais caçadas eram: caititu, paca, gato maracajá, cutia e veado.⁵²

Em 1956, a produção extrativa, em Loreto, apontava para o mel e cera de abelhas; crinas de animais e peles de maracajá.⁵³ Neste município notou-se a presença de curtumes, ou indústrias do beneficiamento do couro, onde se processa peles de animais, com o intuito de torná-los utilizáveis para o comércio e indústria.⁵⁴ Nesse mesmo ano, a produção extrativista animal em Parnarama apontava para a comercialização de couro de veados e peles de caititus.⁵⁵

No texto sobre o município de Pastos Bons destaca-se o seguinte trecho sobre caça, “é muito abundante de caça, principal sustento dos seus habitantes”.⁵⁶ Essa informação é valiosa, pois torna explícito que no município a carne da caça servia de alimento. No atual estágio de pesquisa, é possível adiantar que a caça e a pesca são atividades de subsistência, desenvolvidas por grupos familiares ou vizinhos, como atividade cooperativista, com objetivo de conseguir carne para abastecer as famílias. Tendo em vista as múltiplas relações de trabalho nas regiões leste e sul maranhense na primeira metade do século XX, a caça e a pesca utilizavam o mutirão, práticas de auxílio mútuo entre grupos de vizinhos.⁵⁷

Apesar de atividade de subsistência, na Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, pode-se observar muitas informações sobre a comercialização de peixes, ainda que em pequena escala, o que não acontece com a carne de animais silvestres, permitindo especulações a respeito da utilização da pesca como atividade complementar à renda, o que fica explícito em vários trechos da referida enciclopédia.

⁵² INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 129-130.

⁵³ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 212.

⁵⁴ FONSECA, João Bosco Soares da. **Os impactos socioeconômicos e ambientais do curtume tradicional de Pedra Grande, Tucano, Bahia**. Projeto de Pesquisa (Bacharel em Humanidades) - Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, São Francisco do Conde, 2017, p. 7.

⁵⁵ FONSECA, João Bosco Soares da. **Os impactos socioeconômicos e ambientais do curtume tradicional de Pedra Grande, Tucano, Bahia**. Projeto de Pesquisa (Bacharel em Humanidades) - Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, São Francisco do Conde, 2017, p.247.

⁵⁶ MARQUES, Cezar Augusto. **Dicionário Histórico-Geográfico da Província do Maranhão**. Rio de Janeiro: IHGB, 1870, p. 441.

⁵⁷ No Maranhão, a prática de mutirão, também denominado como adjunto ou adjutório, era uma forma de trabalho entre a população da zona rural que vivia da subsistência. Além disso, no ambiente rural maranhense, os trabalhos de mutirão aconteciam nos roçados (derrubadas, queimas, limpas, semeaduras e colheitas), assim como, na cobertura de casas, na farinha e, na prática de caça e pesca. CALDEIRA, Clóvis. **O mutirão: formas de ajuda mútua no meio rural**. Brasil. Ed. Nacional 1956.

CAÇA E PESCA NO MARANHÃO: PESQUISA ATRAVÉS DOS CENSOS DEMOGRÁFICOS E DA ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS

Vale destacar que, ao longo da segunda metade do século XIX até meados do século XX, foram surgindo obras e regramentos para a atividade de caça e pesca. Destaca-se o Decreto nº 23.672 de 1934, intitulado “Código de Caça e Pesca”, criada durante o governo de Getúlio Vargas. É a legislação de maior abrangência, contém deveres de caçador e pescador; informa sobre restrições no exercício da caça e da pesca; os aparelhos que devem ser utilizados em ambas as atividades; a necessidade de licença para caçar e pescar determinados animais; determina locais considerados parques de refúgio e reserva, cujo objetivo era conservar os animais silvestres.⁵⁸ Portanto, a partir da década de 1930, existiam medidas estabelecidas pelo Estado, que garantiam que as atividades de caça e pesca não deveriam ser exercidas de qualquer forma pelos caçadores e pescadores profissionais ou amadores.⁵⁹

Essa legislação é necessária, pois ao entrar em contato com a natureza e trocar experiências com ela, o homem provoca alterações ambientais, fazendo-se necessário regulamentar as formas de como se relacionar com Meio Ambiente.⁶⁰ As relações sociais, tecnológicas, econômicas e ecológicas dos pescadores e caçadores, não controladas, pode levar inúmeras espécies à extinção.

Como forma de concluir o texto, é perceptível que os recenseamentos de 1872, 1940, 1950 e 1960 abarcaram questões sobre os indivíduos que exerciam a prática da pesca e da caça no Maranhão. No censo de 1872, as informações acerca das atividades cinegética e pesqueira estão indicadas no quadro das profissões, particularmente o número de pescadores. Nos demais censos analisados as informações aparecem no item de atividades produtivas, na “indústria extrativista” ou “atividades agropecuárias e extrativas”. Em relação à Enciclopédia dos Municípios, as informações sobre flora e fauna (aquática e terrestre) apontam para uma diversidade vegetal e animal, capaz de fornecer peles para comercialização e carne para alimentar os muitos grupos de caçadores e pescadores do Maranhão.

⁵⁸ BRASIL. 1934 - DECRETO Nº 23.672 (02 de janeiro): instituiu o “Código de Caça e Pesca”.

⁵⁹ “Com o advento do Código de Caça e Pesca de 1934, tornou-se possível identificar atos propriamente de tráfico ilícito de animais pelas regras mais rigorosas que foram impostas para a caça e a comercialização de animais silvestres”. (NASSARO, 2011, p. 24) NASSARO, Adilson Luís Franco. A evolução do aparato normativo de proteção à fauna diante dos atos de caça no Brasil. **Tempos Históricos**. Vol. 15, 2011, p. 15- 44.

⁶⁰ SILVA, G. S. *et al.* SOCIOECONOMIA E PERCEPÇÃO AMBIENTAL DE PESCADORES ARTESANAIS EM UMA COMUNIDADE DO MARANHÃO. **Revista Brasileira de Educação Ambiental**, São Paulo, v. 16, 2021, p. 154.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

Roziane Costa Conceição¹
Fernando Bagiotto Botton²

RESUMO

O presente estudo teve por objetivo analisar a mescla nos sabores e histórias de alimentos presentes na América Portuguesa. Tal abordagem concentrou-se na pluralidade cultural interpretada a partir de alguns produtos consumidos pelas populações da América Portuguesa, período originário de muitas heranças culturais e alimentares da sociedade brasileira. Examinamos alguns exemplos de receitas e misturas gastronômicas que demonstraram a pluralidade cultural da culinária brasileira na América Portuguesa. O milho, a mandioca, o açúcar e o feijão foram investigados considerando suas historicidades, sem, contudo, excluir a presença de outros alimentos importantes para a sociedade do período. O resultado da pesquisa aponta que a alimentação é uma fonte histórica provocativa e que tem o poder de despertar reflexões interessantes sobre a pluralidade cultural, proporcionando um diálogo com o conhecimento histórico.

Palavras-chave: Alimentação; Pluralidade Cultural; América Portuguesa.

PLURAL FLAVORS IN PORTUGUESE AMERICA: corn, cassava, sugar and beans as sources for History

ABSTRACT

The present study aimed to analyze the mix in the flavors and stories of foods present in Portuguese America. Such an approach focused on the cultural plurality interpreted from some products consumed by the populations of Portuguese America, a period originating from many cultural and food heritages of Brazilian society. We examined some examples of recipes and gastronomic mixtures that demonstrated the cultural plurality of Brazilian cuisine in Portuguese America. Corn, cassava, sugar and beans were investigated considering their historicity, without, however, excluding the presence of other important foods for the society of the period. The result of the research points out that food is a provocative historical source and that it has the power to awaken interesting reflections on cultural plurality, providing a dialogue with historical knowledge.

Keywords: Food; Cultural Plurality; Portuguese America.

¹ Mestre em Ensino de História pelo PROFHISTÓRIA - UESPI, Campus Parnaíba-PI; Professora efetiva da rede estadual de ensino do Maranhão e na rede municipal de ensino de São João do Sóter-MA E-mail: roziane1504@gmail.com.

² Coordenador do Curso de Licenciatura Plena em História; Professor do Mestrado Profissional Profhistória (UESPI/UFRJ) Universidade Estadual do Piauí, Parnaíba-PI. E-mail: fernandobotton@phb.uespi.br

SABORES PLURALES EN LA AMÉRICA PORTUGUESA: maíz, yuca, azúcar y frijol como fuentes para la Historia

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo analizar la mezcla en los sabores y las historias de los alimentos presentes en la América portuguesa. Tal enfoque se centró en la pluralidad cultural interpretada a partir de algunos productos consumidos por las poblaciones de la América portuguesa, período originario de muchas herencias culturales y alimentarias de la sociedad brasileña. Examinamos algunos ejemplos de recetas y mezclas gastronómicas que demostraron la pluralidad cultural de la cocina brasileña en la América portuguesa. El maíz, la yuca, el azúcar y el frijol fueron investigados considerando su historicidad, sin, sin embargo, excluir la presencia de otros alimentos importantes para la sociedad de la época. El resultado de la investigación apunta que la comida es una fuente histórica provocadora y que tiene el poder de despertar interesantes reflexiones acerca de la pluralidad cultural, propiciando un diálogo con los saberes históricos.

Palabras clave: Alimentación; Pluralidad Cultural; América portuguesa.

A alimentação dialoga com a História e pode fornecer-lhe subsídios para estudos em vários campos de conhecimento, tendo destaque a pluralidade cultural. O levantamento contextual e histórico de informações acerca de alguns tipos de alimentos dão subsídios para que sejam utilizados como fontes para História. Tendo destaque o milho, a mandioca, o açúcar e o feijão, sem descartar ou negar a presença de outros importantes alimentos.

Do encontro entre culturas nasceu a culinária brasileira e ambas apresentaram seus gostos, seus temperos e tradições. Os portugueses, por exemplo, trouxeram o costume de degustar comidas quentes, que fossem propícias ao seu clima frio e representavam os hábitos do campo europeu, como afirma Paula Pinto e Silva:

Fiel a uma velha tradição, boa parte da Europa alimentava-se, até o século XVIII, de sopas grosseiras e mingaus, feitos da mistura de cereais, como trigo, milho miúdo, aveia e arroz, a um caldo quente de verduras. Ao lado disso, um pequeno consumo de grãos suplementares, como lentilhas, favas secas, ervilhas e grão-de-bico, alguns ovos, pouca carne fresca e um conseqüente aumento de carnes e peixes defumados ou salgado por sua vez, os portugueses que vieram colonizar o Brasil trouxeram consigo essas práticas alimentares calcados numa tradição que refletia, em sua maior parte, a condição de um país Campesina, ao mesmo tempo que explicitava suas condições climáticas, propícias a produção desses alimentos de substância³.

Da mesma forma que os portugueses estavam envolvidos com seu conhecimento e preferência alimentar, as populações indígenas viviam seus costumes e saberes culinários

³ PINTO E SILVA, Paula. **Farinha, Feijão e Carne-Seca: um tripé culinário no Brasil Colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2005, p. 25.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

baseados em suas vivências e ambiente. Nesse contexto, o milho e a mandioca eram de grande importância para a alimentação dos diferentes povos que habitavam o Brasil e serviam como suporte no preparo de suas comidas:

Do lado de cá, estavam as nações indígenas, que, embora muito distintas entre si, tinham maneiras semelhantes de alimentar-se, alicerçadas nas alternativas que a terra farta oferecia e marcadas, principalmente, pelo consumo de carnes de caça, peixes, répteis e mariscos, raízes e tubérculos cozidos, além de uma infinidade de frutas e frutos silvestres. Destacavam-se, entretanto, duas espécies cultivadas que lhe serviam de base na alimentação: a mandioca, que fornecia grossos pães transformados em beiju, e o milho *mays*, fundamental no preparo da bebida fermentada que era usada ritualmente, conhecida por cauim. Desses dois alimentos, os indígenas também fabricavam, ainda em pequena escala, suas farinhas, que acabaram por adquirir importância suprema na dieta da colônia⁴.

Detentoras destas características alimentares, europeus e indígenas se encontraram quando portugueses aportaram onde hoje é o Brasil e passaram por um processo de reconhecimento e adaptação em seus respectivos hábitos alimentares. De acordo com Paula Pinto e Silva (2014)⁵, essa relação deu origem ao cardápio tão diverso que o Brasil possui, tendo sofrido novas influências com a chegada dos africanos escravizados, após o início da colonização, o que enriqueceu ainda mais a cultura alimentar brasileira, permitindo que o homem estabelecesse uma complexa relação com todo seu entorno:

A identidade alimentar está estruturada num sistema de crenças e representações que não dependem de técnicas ou ciências laboratoriais para serem aceitas, nem tampouco são refutados pelos avanços tecnológicos. Quando o homem busca a provisão alimentar ele estabelece um projeto de relação com o ambiente, trabalho e comunidade⁶.

Segundo Gilberto Freyre, a participação africana na construção do regime alimentar do Brasil se deu:

Principalmente pela introdução do azeite de dendê e da pimenta malagueta, tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro;

⁴ PINTO E SILVA, op. cit., p.26.

⁵ Ibid., p.19.

⁶ AMORIM, Gabriel Chaves. Maniba, Mandioca e Aipim: origem, histórias e gastronomia da raiz brasileira. *Revista do Lhiste*, Porto Alegre, p. 818-833, jul./dez. 2015. Semestral.

alguns dos pratos mais característicos dos brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá⁷.

Obviamente estamos aqui concordando com o reconhecimento dado ao legado africano à cultura alimentar do Brasil, sem, no entanto, compartilhar com o autor da equivocada ideia de que havia uma estrutura harmoniosa entre os grupos étnicos que habitavam a América Portuguesa⁸.

Segundo Marcelo Miguel, “podemos dizer que foi no ‘encontro gastronômico’ que as culturas se mesclaram e também assimilaram a culinária das populações indígenas pré-existentes e dos povos da fronteira”⁹. Essa influência portuguesa nos hábitos alimentares da colônia foi sentida com a introdução de diversos elementos, tal como afirma Isabel Braga:

De Portugal, vieram para o Brasil laranjeiras e limoeiros, além de frutas várias, como marmelos, e melões, e também couve, alface e salsinha, coentro e muitos outros legumes e verduras, e se adaptaram extremamente bem na Nova Terra os portugueses também trouxeram animais, como vacas, porcos, cabras e Carneiros e galinhas ponto da América espanhola veio que então era chamado de "galo do Peru", e da África as duas chamadas galinha d'angola¹⁰.

Não se pode negar, segundo Lilian Lopes, que essa mescla está intimamente ligada ao fato de os portugueses terem explorado várias regiões do mundo e, ao viajar entre elas, levava e trazia parte de seus produtos:

Os portugueses foram os responsáveis pela grande distribuição de espécies de alimentos por onde passavam e com muita eficiência traziam sementes, raízes, “mudas” de suas terras longínquas, do Oriente à África, e levavam os nossos para eles também; como mandioca para a África, caju para Goa (Índia), de onde trouxe manga, e os coqueiros vieram da África Ocidental¹¹.

Nessas relações de encontro, e confronto, a escravização da mão de obra africana foi decisiva para a construção de uma cozinha variada, pois, além de viver em uma situação de

⁷ FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2007, 274 p.

⁸ SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O espetáculo das raças**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

⁹ MIGUEL, Marcelo Calderari. et al. Mingau: uma culinária revisitada. **Fragmentos de Cultura**, Goiânia, v. 28, especial, p. 111-123, jun. 2018.

¹⁰ BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. **Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010, p. 14.

¹¹ LOPES, Lilian Maria Siqueira. **A alimentação no Brasil colônia**. Trabalho de Conclusão de Curso de História, UNISALESIANO Centro Universitário Católico Salesiano, 2009, p. 24.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

exploração, tais pessoas acabaram trazendo seus alimentos, hábitos culinários¹² e conhecimentos para a América Portuguesa:

A forte corrente de tráfico de escravos no século XVIII, provocou o intercâmbio de hortaliças e vegetais entre Brasil e África Ocidental, pois os escravos não se separavam de seus alimentos prediletos, como: quiabo, gengibre amarelo, erva-doce e vários tipos de inhames e dentre todas as frutas recebidas no século XVI, nenhuma foi tão bem recebida no Brasil como a banana, proveniente da Índia, além da palmeira do dendê e também as pimentas, especialmente a malagueta; no caso dos animais de origem africana, um que continua no cardápio brasileiro é a galinha-d'angola¹³.

85

O intercâmbio entre os indígenas, portugueses e africanos por meio dos seguintes alimentos: milho, mandioca, açúcar e feijão é tratado a seguir.

A forma como o milho ganhou significados tão plurais, mesmo sendo tão particular para cada região, ao longo da História do Brasil, nos proporcionou diversas receitas tradicionais na culinária nacional, como afirma Carlos Dória e Marcelo Bastos¹⁴, segundo os quais eram muitas as receitas que utilizavam o milho e que até hoje algumas delas estão presentes na alimentação brasileira, mesmo que com poucas mudanças.

A origem do milho é atribuída à região da Mesoamérica, há milhares de anos, como afirma Eduardo Azeredo:

O milho (*Zea mays* L.) é proveniente de uma seleção genética conduzida pelas civilizações que ocuparam a América Central há mais de sete mil anos. Esta seleção foi realizada a partir de uma planta conhecida como Teosinto (alimento dos deuses, assim chamado pela civilização maia), a qual possui pequenas hastes com poucos grãos rígidos¹⁵.

Segundo Sheila Hue, “o milho entre os tupis era chamado de Abati e significava ‘cabelos brancos’ fazendo referência aos filamentos das espigas”¹⁶. A presença deste alimento para os grupos do tronco linguístico Tupi se fez importante pela sua germinação rápida e a facilidade em seu manuseio para saciar a fome de suas populações, ou seja, o

¹² Ibid.

¹³ Ibid.

¹⁴ DÓRIA, Carlos; BASTOS, Marcelo. 2018. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Estrelas.

¹⁵ AZEREDO, Eduardo Borges da Fonseca. A evolução da cultura do milho. In: MELCHIOR, Myriam (Org.). **Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho**. 1. ed. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017, p. 17-28.

¹⁶ HUE, Sheila Moura. **Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: Zahar, 2008, p. 84.

milho se adequou ao cotidiano dessas populações, como afirma Rafaela Basso sobre a importância do cereal:

Ocupava uma posição central no sistema de vida desses povos. O seu poder germinativo, aliado à rapidez e à facilidade de seu cultivo, fez com que ele se adequasse perfeitamente ao ideal de vida nômade. As características “miraculosas” dessa planta se adaptavam aos pilares da vida social desses indígenas, especialmente aqueles que habitavam regiões do interior do continente que, posteriormente, viria a ser conhecido como Brasil¹⁷.

Com a chegada dos europeus, tanto na América apossada enquanto espanhola quanto na América tomada como Portuguesa, o consumo do milho ganhou novas nuances, novas receitas, ou seja, novos sabores foram criados e passaram a fazer parte da vida de europeus e ameríndios. Importante notar que existem diferenças regionais acerca das iguarias preparadas com o milho, podemos citar o prato conhecido como canjica no norte e nordeste e, no sul e sudeste, chamado de curau; possuindo, segundo Maria Clara Santos; C. M. Mendonça e Neide Shinohara, “o sensorial levemente adocicado, remetendo ao dulçor do açúcar com leite de coco sendo consumido frio. Possui textura enrijecida e notas de especiarias devido a suave polvilhada de canela-em-pó”¹⁸. Isso mostra que os alimentos foram sendo mesclados, como na preparação da canjica, em que o milho e o açúcar foram misturados; no caso da canjica, o milho é ralado, peneirado e colocado para cozinhar.

Já no sul e sudeste, a iguaria chamada de canjica é o prato equivalente ao mungunzá, ou mingau de milho, no Nordeste:

O mungunzá é um prato doce feito com grãos de milho (geralmente branco) cozidos em água ou leite ou leite de coco. Algumas variantes do preparo incluem uma pequena quantidade de “água de flor de laranjeira”. O prato é geralmente servido com bastante caldo, porém em rituais para os orixás ele é servido de festas. No centro-sul do Brasil o prato é chamado de canjica e preparado principalmente para as comemorações da Festa Junina¹⁹.

¹⁷ BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?** (1650-1750). 2012, 228 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas., Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2012, p. 51.

¹⁸ SANTOS, Maria Clara Leopoldino; MENDONÇA, C. M.; SHINOHARA, N. K. S. Milho e o São João: Identidade Gastronômica. **Revista Contexto da Alimentação**: Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 8, n. 1, 2020, p. 39

¹⁹ PETRAGLIA FILHO, M. A. F.; SANTOS, C.; GONÇALVES, L. R. D. **Semana da Consciência Negra/PIBID** - Diversidade Cultural, 2013, p. 6-7.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

Para os autores supracitados, o mungunzá tem grande significado por fazer parte do legado africano na cultura e na alimentação do Brasil. Portanto, destacam que “as comidas afro-brasileiras são uma grande herança cultural, deixada pelos nossos ancestrais africanos deste os primórdios da escravidão”. Inclusive, segundo o dicionário Aurélio, o nome mungunzá tem origem africana e significa milho cozido²⁰.

O uso do milho ultrapassou as cozinhas e na colônia portuguesa, segundo Sheila Hue (2008), o cereal era utilizado para alimentar as pessoas, mas também era frequentemente utilizado para alimentar os animais. Tal características é, também, citada por Rafaela Basso ao dizer que:

O milho apresentava uma multiplicidade de aproveitamentos, não apenas como alimento e bebida dos colonos, mas também como subsistência de seus plantéis de escravos (indígenas e negros) e, por fim, não menos importante, como ração de suas criações domésticas e cavalares²¹.

Outros pratos típicos da cultura nordestina são produzidos a partir do milho, como a pamonha, a pipoca e o cuscuz e todos refletem a mescla cultural do período colonial, pois são receitas que misturam ingredientes e/ou modos de fazer tanto de portugueses como de indígenas e africanos.

A pamonha é uma iguaria com nome de origem tupi, vem de *pamunã* e significa pegajoso, segundo o dicionário Aurélio. Apesar de fazer parte da realidade alimentar de muitas famílias, em várias regiões do Brasil, é preciso considerar que cada região possui suas particularidades, podendo fazer uso do milho de uma forma diferente e, nesse processo, a pamonha pode ganhar ingredientes diversos, como afirma Uru: “Quando se fala em pamonha, depara-se com especificidades de receitas de acordo com cada região brasileira”²².

O milho ralado é a base da receita da pamonha e não muda na produção, dando uma identidade para o prato, que sofre mudanças para agregar sabores sem tirar sua essência. Sobre essas variedades gastronômicas a base do grão, Potira Uru destaca o seguinte:

As variações podem ser em termos de maior ou menor quantidade de açúcar e/ou sal. A questão mais variável é o composto lipídico da Pamonha, que pode ser gordura animal (banha de porco, creme de leite, manteiga) ou gordura vegetal (margarina, óleo de soja) período outros ingredientes

²⁰ Ibid., p. 6.

²¹ BASSO, op. cit., p. 53.

²² URU, Potira Morena Souza Benko de. **Do milho à pamonha**. 2007. 60 f. Monografia (Especialização) - Curso de Técnico em Alimentos, Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2007, p. 41.

podem fazer parte da Receita como queijo, linguiça, Pimenta, coco, carne suína, entre outros [...] ²³.

Na produção da pamonha podemos identificar o registro da diversidade colonial que destacamos em nosso estudo, pois o milho era um cereal que já fazia parte da alimentação indígena e, com a chegada dos portugueses, sofreu alterações em seu preparo. Esse contato com outros grupos étnicos nos permitiu experimentar a pamonha nas receitas que conhecemos hoje.

Outra receita com milho que faz parte da culinária nacional e faz sucesso em todo Brasil é o cuscuz de milho. Presente nas mesas de café da manhã, substitui o pão em muitas moradias, sendo uma forte presença na alimentação nordestina. Apesar do sucesso no Brasil, o cuscuz tem suas raízes em terras distantes, como afirma Aline Chermoula:

Sua origem é antiga, documentos revelam sua existência no império romano em Magrebe de 300 a.C. a 200 a. C., na época conhecida como África menor (contempla Argélia, Tunísia e Marrocos), os preparos culinários com trigo foram crescendo na região e, assim, foi se desenvolvendo a receita de cuscuz que ficou famosa no mundo todo ²⁴.

O caminho do cuscuz até chegar ao Brasil foi feito pelos africanos escravizados e pelos portugueses, pois, segundo Chermoula (2021), eram os africanos islamizados que conheciam a cultura do arroz e do cuscuz. Foram eles que introduziram o quitute na culinária brasileira, sendo que a receita sofreu as modificações para necessária adaptação aos alimentos disponíveis em cada região. Tendo origem africana, o cuscuz, em sua receita original, não continha milho, mas, como contam Formighieri; Bezerra e Carvalho “era preparado com arroz, farinha de trigo, sorgo ou cevada” ²⁵. Segundo Cascudo (1967), foi no Brasil que o milho foi introduzido e molhado no leite de coco.

No caso do cuscuz feito na América portuguesa, as adequações regionais deram o tom às receitas que mantiveram a base com a farinha de milho molhada, mas acrescentaram ingredientes típicos do paladar local. No Nordeste, segundo Formighieri; Bezerra e Carvalho, foi acrescentado o leite de coco, açúcar ou sal e contribuiu para o sustento

²³ Ibid., p. 45.

²⁴ CHERMOULA, Aline. Cuscuz: a história do alimento que tem origem no Norte da África e se tornou Patrimônio Imaterial da Humanidade. Mundo negro, 10/03/2021. Disponível em: <<https://bityli.com/JdwFNShs>>. Acesso em: 23 mar. 2022.

²⁵ FORMIGHIERI, R. C. G.; BEZERRA, I. B.; CARVALHO, S. M. de. Escritos Sobre o Cuscuz. **Revista Inter-Legere**, v. 2, n. 25, p. 7, jul. 2019.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

alimentar da população escravizada no período colonial²⁶. Essa diversidade, atualmente, se apresenta nas diferentes versões do cuscuz com ingredientes variados, dependendo da região:

As versões do cuscuz encontradas no Brasil vão desde o Nordeste, cozido no vapor e consumido com leite ou vendido em tabuleiro, passando pela versão de arroz encontrada no Maranhão e chegando a pratos com mais ingredientes, como o Paulista, acrescido de sardinha, ovos cozidos, tomate e entre outros e o Amazônico, com palmito e camarão. Portanto, o cuscuz pode ser considerado uma iguaria importante no país, com diversas adaptações, com a inclusão de novos ingredientes, modos de apresentação e de consumo, todos baseados em sua gastronomia local²⁷.

As diferenças existentes nos ingredientes ou no preparo do cuscuz podem ser facilmente trabalhadas como fontes no estudo da História, uma vez que é um prato conhecido de grande parte dos brasileiros.

Nativa do Sudoeste da Amazônia a mandioca foi domesticada por índios Tupi a cerca de 5000 anos, na vasta área do Alto rio Madeira, de onde se espalhou pelo Brasil adentro, atingindo o Paraguai, a Bolívia, o Peru e a Guiana. Ainda hoje algumas gomas, polvilhos, beijus, tapiocas, tacacás, bebidas fermentadas, farinhas e medicamentos produzidos na região Amazônica são testemunhas de sua brasileiríssima origem. A mandioca desde então ganhou o mundo e é atualmente uma das plantas alimentares mais importantes, sustentando cerca de 500 milhões de pessoas na África, Ásia e América Latina²⁸.

As informações da historiadora Sheila Hue mostram a importância da mandioca para a humanidade, pois a raiz está presente em vários continentes nas iguarias que servem de alimentação para diversos grupos sociais. Sua influência na região amazônica do Brasil por meio de alimentos, como as farinhas, mostra que o uso da mandioca tem sua origem nesse território²⁹.

Essa presença da cultura da mandioca de forma efetiva, de acordo com Guimarães, se deve ao processo de domesticação e preservação das formas de cultivo em que os princípios básicos de policultura e solos, passando por processo de rotatividade, são mantidos na

²⁶ Ibid.

²⁷ FARIAS, Patrícia de Oliveira Leite; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa; PADILHA, Maria do Rosário de Fátima; OLIVEIRA, Karlla Karinne Gomes de; MATSUMOTO, Masayoshi. O Cuscuz na alimentação brasileira. In: **Revista Contextos da Alimentação**, v. 3, n. 1, dez. 2014, p. 1.

²⁸ HUE, 2008, p. 59.

²⁹ Ibid., p. 60.

agricultura tradicional dos povos indígenas³⁰. Além da farinha, com a mandioca é possível encontrar muitas iguarias produzidas com a raiz crua ou cozida:

Polvilho Azedo, polvilho doce, farinha seca, fina, grossa em bagos, farinhas úmidas de tapioca. Tucupi. Caldo extraído. Também podem ser produzidos biscoitos, chipas e pães de queijo, bolos, biscoitos, bolachas, bombocados, salgadinhos, escondidinho com peito de frango, croquetes, nhoques, salgados e coxinhas. Para a produção dos derivados, a raiz é utilizada tanto crua quanto cozida³¹.

Todos os pratos citados são encontrados em mais de uma região do país e satisfazem os paladares mais diversos. Para Paula Pinto e Silva, esse fascínio pela mandioca é antigo e, desde o início da colonização portuguesa na América, encanta os europeus de maneira que a mandioca, talvez, seja a mais antiga das espécies de alimentos cultivados na América do Sul³². Os portugueses, habituados a comer o trigo, encontraram outra alternativa de consumo. Assim, segundo Braga, “a mandioca acabou por ser adotada pelos portugueses residentes no Brasil como recurso alternativa a falta de trigo”³³.

Descrita primeiramente pelos cronistas, habita o Brasil e o imaginário europeu há muito tempo³⁴. Da mesma forma Sheila Hue se refere a mandioca como “uma espécie de personagem épica da alimentação brasileira. O ingrediente básico, onipresente, resistente, potente e versátil, de onde se extrai a matéria-prima para uma série de comidas e bebidas”³⁵. No entanto, muito antes da chegada dos portugueses, os povos nativos já cultivavam a mandioca, assim como outros alimentos que foram sendo observados e experimentados ao longo do tempo. Esses experimentos, portanto, tornaram possível a construção de um cardápio variado entre os nativos, pois segundo Amorim:

Durante muitas gerações os povos Americanos se dedicaram à observação dos fenômenos naturais, da fauna e da flora nativa. Essas observações se concentraram em verdadeiros estudos sobre a utilização dos bens naturais, criando sistemas populares tradicionais para qualificar e quantificar as dietas. Mantendo também tradições e conhecimentos que são passados de forma oral³⁶.

³⁰ GUIMARÃES, F. A. M. A cultura da mandioca no Brasil e no mundo: um caso de roubo da história dos povos indígenas. **VII Encontro Estadual de História**. Bahia: ANPUH BA, 2016.

³¹ AMORIM, 2015, p. 826.

³² PINTO E SILVA, 2014.

³³ BRAGA, 2010, p. 148.

³⁴ PINTO E SILVA, op. cit., p.74.

³⁵ HUE, op. cit., p. 58.

³⁶ AMORIM, op. cit., p. 828.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

Remonta aos tupis o cultivo inicial do tubérculo, uma vez que estudaram a raiz e a levaram para várias regiões do Brasil desde o litoral até o interior, apresentando, assim, forte presença no país:

A mandioca, com sua vez, consagrava-se como cultivo das terras baixas da Amazônia e da selva úmida, seguindo do Sul do Brasil até as florestas da América Central. Em tempos históricos, teria também dominado todo o litoral brasileiro, acompanhando a constante migração dos povos de origem Tupi, quando se constituiu por "Complexo da Mandioca", composto de bens de Cultura material como raladores, peneiras, prensas e fornos de Barro³⁷.

Além da produção foi criada com os silvícolas uma diversificação da farinha de mandioca “os índios produziam três tipos de farinha: de guerra, a fresca e a puba (também conhecida como *Carimã*), que até hoje estão presentes na mesa brasileira”³⁸. Nota-se que a farinha foi uma importante criação dos indígenas para seu cotidiano e sua relação com a natureza, pois para produzi-la foi necessário aprender a plantar, colher e conservar.

Então, os portugueses, aproveitando-se desse conhecimento indígena da produção da farinha, agregaram-no às suas receitas e ao costume alimentar, como mostra Rodrigues que “desde a constatação da existência de uma técnica indígena de processar a mandioca, a farinha dessa raiz manteve-se no consumo alimentar de todos os envolvidos na colonização e desde então manteve-se à mesa”³⁹.

Nesse processo teve papel fundamental a figura da mulher, pois eram as indígenas que ficavam responsáveis pela plantação nas roças e fabricação das farinhas. Assim, “as roças de mandioca eram plantadas pelas mulheres, que eram também as responsáveis pela confecção das farinhas e bebidas [...]”⁴⁰. Essas habilidades femininas entre as indígenas foram fundamentais para os europeus se alimentarem na América Portuguesa, pois diante da culinária desconhecida a troca de experiências entre as mulheres, de ambas sociedades, foi decisiva para a construção do paladar brasileiro, caracterizado pela mistura de sabores. Ou seja, mesmo sem encontrar iguarias familiares no “novo mundo”, os portugueses não passaram fome, já que trataram de compensar a ausência de alimentos próprios de suas culturas com alimentos nativos:

³⁷ PINTO E SILVA, op. cit., p.72.

³⁸ HUE, 2014, p. 62.

³⁹ RODRIGUES, Jaime. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. *Revista Brasileira de História*, v. 37, p. 69-95, 2017.

⁴⁰ HUE, 2008, p. 62.

Local de domínio nomeadamente feminino, a cozinha Colonial possibilita entrever práticas de equivalência, substituição e invenção no preparo dos alimentos, revelando o processo de troca cultural envolvido nesse posto de sobrevivência dos recém-chegados e dos que aqui estavam⁴¹.

Esse intercâmbio culinário, obviamente, não foi um processo majoritariamente amistoso, visto que portugueses impunham seus gostos sobre a cultura nativa, conforme afirma Pinto e Silva que “novos sabores e maneiras de se alimentar foram sendo descobertos e, sobretudo, impostos”⁴².

O preparo do beiju, por exemplo, ao ser atribuído às esposas dos colonos, passa a um novo patamar culinário: “Era comida de índio, mas a ser inventado pelas mulheres dos Colonos tornou-se fino, iguaria de casas senhoriais, merenda de ‘gente de primor’”⁴³. Precisamos considerar, também, que existia mais de um tipo de beiju, pois havia uma diferenciação no modo de preparo, conforme a sua finalidade. Nesse sentido, Sheila Hue acentua que “os consumidos nas longas viagens marítimas, tipicamente indígenas, eram mais grossos, feitos com farinha seca, e podiam resistir até um ano, substituindo os igualmente duros biscoitos europeus usados para esse fim”⁴⁴.

Esse encontro com portugueses foi um acontecimento que mudou profundamente a vida dos indígenas, de forma devastadora, nos mais diversos aspectos, inclusive na alimentação. Segundo Isabel Braga, alterou-se principalmente as formas e o volume de produção e cultivo; a mandioca agora passaria a ser um dos mais, se não o mais importante alimento para consumo do período colonial, dado a sua importância para a manutenção do regime⁴⁵.

Em cada região produzia-se um prato típico, tamanha a maleabilidade da mandioca. Como destaca Manoela Pedrosa, mesmo os governadores passaram a adotar a mandioca ao invés do trigo, graças ao seu sabor⁴⁶. Desta forma, as farinhas de mandioca ainda estão presentes em muitas localidades do Nordeste. Foram acolhidas pelos portugueses e acrescentadas aos caldos já tradicionais na cozinha dos colonizadores:

⁴¹ PINTO E SILVA, 2014, p. 26.

⁴² Ibid., p. 33.

⁴³ GUIMARÃES, 2016, p. 64.

⁴⁴ HUE, op. cit., p. 64.

⁴⁵ BRAGA, 2010.

⁴⁶ PEDROSA, Manoela. A roça, a farinha e a venda: produção de alimentos, mercado interno e pequenos produtores no Brasil colonial. In: Fragoso, João; GOUVÊA, Maria de Fátima (Orgs.). **O Brasil Colonial 1720**, v. 3. 1 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

Detentores de uma tradição camponesa europeia, nascida e fortificada a base de papas e líquidos misturados aos cereais, os lusitanos acrescentavam a uma cuia de caldo quente - fosse de verduras, de peixe, de carne, fosse de tartaruga - farinha de mandioca em quantidade suficiente para que a mistura ficasse granulada, com aparência pegajosa, grudenta e viscosa, tal qual um legítimo ou um pirão brasileiro⁴⁷.

Guimarães converge com Paula Pinto ao observar que a farinha era mesmo utilizada para incrementar os já conhecidos caldos, nas refeições diárias:

Na alimentação cotidiana essa dura farinha apresentava o seu lado mais brando e suave ao ser misturado com caldos quentes de peixe, ave ou carne, e temperada com pimenta, resultando no muito apreciado prato semelhante ao nosso bem conhecido pirão, mas que na época chamava-se mingau⁴⁸.

Segundo Paula Pinto e Silva, entre os tupis o pirão era uma “comida gosmenta” e revela como é um bom exemplo da mistura entre indígenas e portugueses, pois é resultado:

[...] de um longo processo de experimentação entre o encontro do líquido quente com a farinha seca, despejada com parcimônia para não empelotar, e uma mão sempre a mexer atenta o ponto certo: entre mole líquido na panela, apumado e firme quando provado com a ponta da faca⁴⁹.

Portanto, temos na mandioca uma rica fonte histórica para trabalhar a América portuguesa e as relações estabelecidas ao longo de nossa história.

O papel do açúcar para a economia da América Portuguesa foi fundamental, pois ao contrário da Espanha, que, desde cedo, obteve grandes retornos econômicos de suas explorações nas Américas, através do ouro, prata e pedras preciosas, a Coroa Portuguesa na época não logrou êxito na busca por metais preciosos e, apesar da autora reduzir os nativos a canibais, uma importante característica é citada por Sheila Hue:

Em contraste com a América Espanhola e a fantástica descoberta e exploração de Potosí, a montanha de prata e as quantidades superlativas de ouro do Peru e do México, a América Portuguesa – o Brasil – tinha apenas uma extensa e desconhecida terra, povoada por índios canibais, abundante em pau-brasil. E foi essa escassez de riquezas em metais que indiretamente contribuiu para a implantação da cana-de-açúcar na colônia⁵⁰.

⁴⁷ PINTO E SILVA, 2005, p. 81.

⁴⁸ GUIMARÃES, 2010, p. 63.

⁴⁹ PINTO E SILVA, op. cit., p.81.

⁵⁰ HUE, 2008, p. 89-90.

A doçaria portuguesa veio para o Brasil e também sofreu adaptações. De acordo com Priscila Nunes e Makarena Zegarra, “em Portugal a maioria dos doces era confeccionada com açúcar, ovos (gema, principalmente) e farinha de trigo ou amêndoas, no Brasil os principais ingredientes eram o açúcar, ovos e as frutas oriundas da terra”⁵¹. Aspecto importante a ser citado na história dos doces em Portugal e em suas colônias foi a participação de mulheres religiosas na produção de conhecidos doces, uma vez que o isolamento característico dos conventos propiciava a expansão das receitas:

Foi nos conventos e recolhimentos femininos que a arte da doçaria e conservaria se expandiu, notadamente em Portugal e em suas colônias, a partir do século XVII, cujas religiosas conquistaram a fama de exímias doceiras. Essa tradição doceira marcou a culinária portuguesa até os dias de hoje, conferindo identidade à doçaria regional lusitana, como as queijadas de Sintra, os ovos moles de Aveiro e tantos outros doces conventuais, cujas receitas foram transmitidas através das gerações⁵².

Entre os doces apreciados pelos portugueses e que foi adaptado na colônia podemos citar o quindim, que tem nome de origem africana e significa “denço”, mas que tem sua origem atribuída às religiosas que engomavam as roupas com as claras dos ovos e para não desperdiçar as gemas foram criando doces com o que sobrava:

O quindim é um doce de origem portuguesa e segundo consta a história, freiras de um convento utilizavam gemas de ovos para engomar roupas e quando estas sobravam faziam doces a base de ovos e amêndoas, chamados de Brisa de liz. Com a chegada destes quitutes ao Brasil foi retirada a amêndoa, e o coco (de origem africana) foi incorporado à receita, portanto o Quindim é um doce tipicamente brasileiro⁵³.

O paladar português estava habituado a doces e utilizava uma série de frutas, bem distintas da colônia americana, mas essas ausências foram sendo supridas por novos alimentos que garantiram novos sabores, como afirma Isabel Braga:

A inexistência, no Brasil, de pinhões (*Pinus pinea* L.), amêndoas (*prunus dulcis*) e nozes (*juglans regia* L.) não impediu as doceiras de fazerem substitutos da penhoada e de outros doces, alguns de influência muçulmana. Os amendoins (*arachis hypogaea* L.) e as castanhas de caju

⁵¹ NUNES, Priscila Barbosa Bezerra; ZEGARRA, Makarena Del Carmen Chaves Portugal. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revista Contextos da Alimentação**, v. 3, n. 1, p. 50, 2014.

⁵² ALGRANTI, Leila M. Alimentação, saúde e sociabilidade: A arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII). **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 33-52. Editora UFPR, 2005.

⁵³ LANG, Tatiana et al. Perfil microbiológico de quindins. **Atas de Ciências da Saúde (ISSN 2448-3753)**, v. 3, n. 1, p. 41-50, 2015.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

revelaram-se alternativas aos frutos secos europeus à altura das circunstâncias e até com vantagem [...]⁵⁴.

Enquanto alimento, além das receitas europeias, a bibliografia é escassa sobre a utilização do açúcar na culinária. Pela importância econômica que teve e para a manutenção do regime colonial na época, assim como a sua relação direta com a escravização de povos africanos, as discussões em torno deste alimento costumam voltar-se para o debate econômico e cultural, sem aprofundamento nas formas de consumo feita por colonos ou escravizados.

Algumas informações estão relacionadas a conhecidos alimentos produzidos com a cana-de-açúcar, como a rapadura e o caldo de cana. A rapadura:

É um doce de origem açoriana ou canária, tipicamente nordestino. É um alimento mais nutritivo que o açúcar, possuindo mais substâncias nutritivas em sua composição. A palavra rapadura originou-se do verbo raspar, visto que, o açúcar concentrava-se nas paredes dos tachos, havendo a necessidade de raspagem⁵⁵.

Para Leila Algranti, o consumo de doces, pelos grupos mais abastados, na culinária e no cotidiano possivelmente se dava por uma perspectiva cultural, um respeito à tradição que os colonos tinham em relação à sua cultura e gastronomia, uma forma de preservar os conhecimentos técnicos dos portugueses.

Em suma, muitos fatores contribuíram para que o açúcar se tornasse importante tanto para os colonizadores quanto para os demais residentes que tinham acesso a alimentos desse sabor.

O milho, os derivados da mandioca, feijão, arroz, as próprias frutas nativas, carnes, caldos, molhos, coberturas e temperos, muito da culinária da época adaptaram-se ao açúcar, que cada vez mais adentrava o cotidiano das pessoas na época⁵⁶. Muitas dessas receitas se mantiveram até os dias de hoje e outras mudaram por completo, o que não deixa de ser uma importante herança gastronômica e cultural.

A lacuna referente aos estudos sobre a origem dos alimentos considerados típicos dos Brasil não se refere somente ao açúcar; outros alimentos carecem ainda de estudos mais

⁵⁴ BRAGA, 2010, p.146.

⁵⁵ REIS, Claudia Zuccolotto et al. A rapadura e o açúcar mascavo no Brasil. **Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória**, 2020, p. 25.

⁵⁶ Segundo a autora, os primeiros doces genuinamente brasileiros foram: pé de moleque, rapadura e bolos e receitas feitas da mandioca.

aprofundados, como o feijão:

No Brasil, a falta de estudos com amostras arqueológicas locais de feijão dificulta a reconstituição da história regional desta espécie, como, por exemplo, quais tipos foram introduzidos, quando, por onde, por quais grupos humanos, entre outros questionamentos⁵⁷.

O que se sabe é que já existia na América alguns tipos de feijões. Além do conhecido feijão-comum, o feijão-preto junto com a farinha fazem parte de um cardápio comum na América Portuguesa:

O feijão preto é originário da América do Sul e era chamado pelos guaranis de comanda, comaná ou cumaná. A farinha de mandioca também tem origem americana, sendo adotada como componente básico da alimentação pelos africanos e europeus que vieram para o Brasil. Roças de feijão e mandioca eram plantadas em diversos locais, inclusive nos espaços domésticos, em torno das residências, principalmente das classes populares⁵⁸.

Vivian Silva e Anderson Araújo⁵⁹ afirmam que nas crônicas de viajantes da época explicam como que o alimento deixou de ser só uma combinação, acompanhamento e se tornou peça indispensável da mesa das famílias nos primeiros anos da colônia.

O feijão era uma importante iguaria usada na culinária indígena, porém, comparado a “onipotência” da farinha”, as leguminosas não rivalizavam pela preferência do nativo. O português, em contrapartida, agradava-se mais pelos caldos de hortaliças e legumes, rejeitando o sabor terroso do feijão. A sua predileção foi alcançada por sua facilidade de cultivo e, como escreve o autor antes mencionado, por comodidade, que permitia a fixação do indígena nas atividades impostas pelo colonizador⁶⁰.

Não obstante, M. Maciel afirma que para a sua popularização, também houve algo que se pode chamar de “consumo-propagandista” por parte dos filhos de africanos, nativos e portugueses, porque na época era comum oferecer, como principal alimento, às crianças que

⁵⁷ FREITAS, Fábio de Oliveira. Evidências genético-arqueológicas sobre a origem do feijão comum no Brasil. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, v. 41, p. 1199-1203, 2006.

⁵⁸ PINTO, Tales dos Santos. “**História da feijoada**”. Brasil Escola. Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/historia/historia-feijoada.htm>>. Acesso em: 1 maio 2022.

⁵⁹ SILVA, Vivian Geovana Costa da; ARAÚJO, Anderson David Martins de. Feijão com farinha: de herança indígena a segurança alimentar camponesa. In: Congresso Online Internacional de Sementes Crioulas e Agrobiodiversidade, 2, 2022, Dourados. **Anais [...]** Dourados, 2022.

⁶⁰ SILVA; ARAÚJO, op. cit., p. 4.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

acabaram de sair do desmame a massa de feijão⁶¹. Sendo importante lembrar que seu preparo com água demonstra que as práticas portuguesas predominaram violentamente sobre as indígenas, como afirma Paula Pinto e Silva “[...] a introdução do feijão com caldo como comida diária demonstra que também as práticas lusitanas se sobrepuseram às nativas”⁶². Isso fica evidente quando notamos que há muito tempo, assim como a abóbora e as favas, os feijões já eram conhecidos dos nativos e não tinham destaque em sua alimentação:

Na América do Sul, mais precisamente no território brasileiro, eram alimentos secundários entre os nativos, cultivados em pequena escala nas rochas intermediárias feitas logo após a colheita do Milho ou acompanhando algum outro produto de subsistência, como batata doce⁶³.

Uma dessas receitas é o feijão misturado com farinha, muito comum entre os nativos da terra e que, até a primeira metade do século XVII, segundo Paula Pinto e Silva⁶⁴, era a principal forma de consumo do feijão.

Internamente os lusitanos contribuíram com a diversificação do cardápio, principalmente por causa da cozinha que passava muito por panelas e molhos, o que, quando misturado com farinha, tornou-se algo incrível à época, já que se tratava das preferências culinárias de uma civilização muito distinta da tropical, do Novo Mundo, mas que complementou muito bem as práticas locais⁶⁵.

Acompanhado de dendê, o feijão e a farinha eram cozidos até se tornarem uma massa cremosa, ou mesmo um caldo semelhante ao pirão dos dias de hoje, muito consumidos pelos ameríndios, que, por sua vez, foram os primeiros a desenvolver formas eficientes de preservar esses alimentos. Com o tempo a presença do feijão foi se adaptando às necessidades do processo de expansão e exploração da terra, que poderiam ser no litoral ou no interior e por isso:

Farinha de mandioca e feijão com caldo, comidas em cuia ou em raros pratos, remetendo a fixidez permitida pela estrutura dos Engenhos no litoral; e farinha de milho e feijão sem caldo, comidos em lombo de burro para a constante mobilidade exigida pelas andanças no interior⁶⁶.

⁶¹ MACIEL, M. E. Uma cozinha brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33 p. 25-39, jan./jun. 2004.

⁶² PINTO E SILVA, 2014, p. 99.

⁶³ Ibid.

⁶⁴ Ibid, p. 101.

⁶⁵ Ibid., p. 86.

⁶⁶ PINTO E SILVA, op. cit., p.100.

O famoso prato da gastronomia brasileira que tem o feijão como ingrediente é a feijoada e tem mais de uma explicação para sua origem, que Segundo Pereira da Silva e Francisco Gomes:

Ao nos reportamos a nossa história, a partir da historiografia oficial, teremos a origem da feijoada relacionada aos tempos em que vigorava o modo de produção escravista nascida em meio as Senzalas; mais especificamente originário como produto da culinária dos negros africanos, pois estes eram vistos apenas como “objetos de trabalho” tinham a sua disponibilidade os mais “saborosos restos” de tudo aquilo que eram inúteis na alimentação dos senhores de engenho, ou seja, as extremidades dos porcos: os pés, orelhas, rabo, entre outros. Acrescido a isso, os escravos adicionavam ao que hoje chamamos de feijoada o, então, feijão-preto⁶⁷.

Nessa perspectiva, a feijoada é atribuída ao trabalho dos africanos escravizados, que usariam partes do porco desprezadas pelos colonos, mas Rodrigo Elias, anteriormente, já havia levantado algumas questões sobre o assunto. Segundo ele, os ingredientes da feijoada não eram aqueles desprezados e que a alimentação predominante entre os escravizados eram “as partes salgadas do porco, como orelhas, pés, e rabo, que nunca foram restos. Eram apreciados na Europa enquanto o alimento básico nas senzalas era uma mistura de feijão com farinha”⁶⁸. Para ele a origem da feijoada seria portuguesa, uma vez que na Europa já havia um prato que misturava carnes, verduras e legumes cozidos e que possuía variações regionais:

Em Portugal, o cozido; na Itália, a caseuola e o bollito misto; na França, o cassoulet; na Espanha, a paella, esta feita à base de arroz. Essa tradição vem para o Brasil, sobretudo com os portugueses, surgindo com o tempo – na medida em que se acostumavam ao paladar, sobretudo os nascidos por aqui – a ideia de prepará-lo com o onipresente feijão-preto, inaceitável para os padrões europeus. Nasce, assim, a feijoada⁶⁹.

Segundo Rodrigo Elias, a feijoada é originada desse já conhecido prato da Europa e ganhou uma pitada no preparo pelas mãos dos africanos. Assim, o que teria acontecido

⁶⁷ DA SILVA, Denison Rafael Pereira; GOMES, Francisco Alves. Feijoada: das senzalas dos negros aos restaurantes da classe média. *Examãpaku*, v. 1, n. 2, p. 4-5, 2008.

⁶⁸ ELIAS, Rodrigo. *Feijoada*: breve história de uma instituição comestível. *Revista Textos do Brasil*, Brasília, n. 13, p. 33-39, 2005.

⁶⁹ ELIAS, op. cit., p.38.

SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA

apresenta o seguinte relato:

Convencionou-se que a feijoada foi inventada nas senzalas. Os escravos, nos escassos intervalos do trabalho na lavoura, cozinhavam o feijão, que seria um alimento destinado unicamente a eles, e juntavam os restos de carne da casa-grande, partes do porco que não serviam ao paladar dos senhores. Após o final da escravidão, o prato inventado pelos negros teria conquistado todas as classes sociais [...]⁷⁰.

Todas estas misturas oriundas do milho, da mandioca, do açúcar e do feijão fazem da alimentação uma importante fonte histórica e, uma vez que refletem em nosso cotidiano o pulsar da História e das relações construídas ao longo do tempo.

⁷⁰ ELIAS, 2005, p. 33.

A CULINÁRIA MARÍTIMA NO BRASIL COLONIAL

Leandro Vilar Oliveira¹

RESUMO

O presente estudo procurou apresentar a importância da culinária marítima na história da alimentação durante a época colonial no Brasil, destacando o grande papel que o consumo de peixe, frutos do mar e outros alimentos marítimos teve no sustento e desenvolvimento da colonização, além de ter influenciado aspectos sociais e culturais quanto ao consumo desses alimentos, originando receitas e hábitos que ainda hoje se conservam. O que foi o resultado da influência da culinária indígena, europeia e africana as quais moldaram a culinária brasileira, lhe legando grande diversidade de sabores, aromas e ingredientes. Para realizar a pesquisa recorreu-se a fontes dos séculos XVI e XVII e de especialistas no período colonial.

Palavras-chave: Alimentação no Brasil; Pescaria; Frutos do mar.

100

MARITIME CUISINE IN COLONIAL BRAZIL

ABSTRACT

This study sought to present the importance of maritime cuisine in the history of food during the colonial period in Brazil, highlighting the great role that the consumption of fish, seafood and other maritime foods had in the sustenance and development of colonization, in addition to having influenced social and cultural aspects regarding the consumption of these foods, giving rise to recipes and habits that are still preserved today. What was the result of the influence of indigenous, European and African cuisine which shaped Brazilian cuisine, bequeathing a great diversity of flavors, aromas and ingredients. To carry out the research, sources from the 16th and 17th centuries and from specialists in the colonial period were used.

Keywords: Alimentation in Brazil; Fishing; Seafood.

LA COCINA MARÍTIMA EN EL BRASIL COLONIAL

RESUMEN

El presente estudio buscó presentar la importancia de la cocina marítima en la historia de la alimentación durante el período colonial en Brasil, destacando el gran papel que tuvo el consumo de pescados, mariscos y otros alimentos marítimos en el sustento y desarrollo de la colonización, además de habiendo influido aspectos sociales y culturales respecto al consumo de estos alimentos, dando lugar a recetas y hábitos que aún hoy se conservan. Lo que fue el resultado de la influencia de la cocina indígena, europea y africana que moldearon la cocina brasileña, legando una gran diversidad de sabores, aromas e ingredientes. Para llevar a cabo la investigación se utilizaron fuentes de los siglos XVI y XVII y de especialistas de la época colonial.

¹ Doutor em Ciências das Religiões pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Mestre em História e Cultura Histórica (UFPB). Licenciado em História (UFPB). Membro pesquisador do Núcleo de Estudos Vikings e Escandinavos (NEVE). Membro do Comitê Editorial do periódico Scandia: Journal of Medieval Norse Studies. Membro do Museu Virtual Marítimo do Extremo Oriental das Américas (EXEA). Editor-chefe do periódico Atlanticus: Revista do Museu EXEA. Autor do blog Seguindo os Passos da História (fundado em 2009).

Palabras-claves: Alimentación en Brasil; Pesca; Marisco.

Introdução

A alimentação não consiste apenas num ato biológico, mas também num ato sociocultural, por conta disso, determinados tipos de alimentos se tornaram mais privilegiados do que outros, a ponto de uns serem considerados “receitas chiques” e “comidas nobres”, enquanto outros eram tidos como “comida comum” ou até mesmo “alimento de pobres”. Essa decisão cultural quanta a alimentação, impactou questões sociais, morais, políticas e econômicas, além de repercutir em outros âmbitos como o religioso. Por conta disso, concordamos com o historiador Massimo Montanari ao dizer que “comida é também cultura”².

A historiadora Linda Civitello asseverou que o papel da alimentação causou grandes impactos nas sociedades humanas, a ponto de moldar comportamentos, crenças, ideologias, políticas, hábitos, costumes e modas. Além de ter sido o motivo para empresas diversas, como no caso do comércio de especiarias na Idade Média e Idade Moderna, que movimentou milhares de pessoas pelo mundo³.

Pensando a alimentação a partir do âmbito da história cultural para se redigir a respeito de uma história da alimentação, o presente artigo propôs abordar a culinária marítima durante o período colonial brasileiro a começar pela condição de que geralmente se considera que na Colônia a base da alimentação fosse principalmente a farinha de mandioca, legumes, frutas, frango, carne suína e caprina.

Entretanto, de 1500 a 1700, a maior parte dos colonos habitavam zonas litorâneas⁴, além de que os maiores centros urbanos como Salvador e Rio de Janeiro, ficavam na costa, além de várias vilas, algumas inclusive oriundas de vilas de pescadores, como, por exemplo, a colonização de Santa Catarina⁵.

Sendo assim, o mar era uma grande fonte provedora de alimentos. Sobre isso Gilberto Freyre escreveu “os engenhos antigos do Nordeste viviam muito do mar e dos rios: dos

² MONTANARI, Massimo. **Food is Culture**. Translated from the italian by Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press, 2004.

³ CIVITELLO, Linda. **Cuisine and Culture: A History of Food and People**. 2. ed. New Jersey: Wiley, 2008, conferir a introdução.

⁴ A Região Norte foi uma exceção, pois graças ao rio Amazonas e outros grandes rios, isso facilitou a colonização do interior.

⁵ SILVA, Luiz Geraldo (org). **Os pescadores na história do Brasil**. Volume 1: Colônia e Império. Vozes: Petrópolis, 1986.

peixes, dos caranguejos, dos pitus, dos camarões, dos siris, que a dona da casa mandava os moleques apanhar pelos mangues, pela água, pelos arrecifes”⁶.

Câmara Cascudo também assinalou que nos engenhos e fazendas de diferentes localidades do Brasil, o pescado era uma importante fonte de alimento para abastecer desde a mesa do senhor até as tigelas dos escravizados.

O peixe era alimento preferível nos engenhos, preço inferior ao da carne, e sempre do gosto da escravaria. As propriedades mais afastadas do mar e dos rios piscosos eram supridas pelas praias. Havia o pescado salpreso ou seco, disposto em garajaus ou engradados de cipós e varas, contendo um milheiro, prontos para a remessa nos comboios de animais ou nos carros de bois, rumando as distantes bagaceiras⁷.

Gilberto Freyre também destacou que na culinária nordestina do período Colonial, os frutos do mar foram alimentos bastante rotineiros.

Pitu do rio Una, dourado do rio Corrente, fritada de caranguejo, de siri, de camarão, de guaiamum, de “unha-de-velho”; polvo; sururu de Maceió; peixe cozido com pirão; peixe frito de tabuleiro; curimã de viveiro de casa-grande; peixe de coco; peixe de moqueca – tudo isso ligou de uma maneira muito íntima a água, o mar, o rio, à mesa e à vida da gente do Nordeste. A água ficou uma amiga das casas do litoral e da “mata”. Das casas ricas e dos mocambos, tantos deles levantados bem junto da água⁸.

Sendo assim, nosso objetivo foi apresentar aspectos da culinária marítima no período colonial e para isso recorreremos a algumas fontes do período, de forma a tornar o estudo mais fidedigno a realidade alimentar daquela época. Dessa forma, entre as principais fontes utilizadas estiveram os *Tratados da Terra e da Gente do Brasil* (década de 1580) de Fernão Cardim, padre jesuíta que atuou no Nordeste e Sudeste, e o livro *Tratado Descritivo do Brasil* (1587) de Gabriel Soares de Sousa, senhor de engenho e mercador na Bahia. Ambas são referências quanto a fauna e alimentação no Brasil do século XVI.

Entretanto, para complementá-las recorreremos também aos dois famosos estudos de Câmara Cascudo em *História da Alimentação do Brasil* (1963-1967) trabalho denso em dois volumes, ainda hoje uma referência sobre a temática, e *Antologia da Alimentação do Brasil* (1977), um estudo mais resumido se comparado ao livro anterior. Além de Cascudo também fizemos consulta a outros estudiosos do período colonial para tratar de temas específicos.

⁶ FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. São Paulo: Global, 2013, p. 61-62.

⁷ CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2016, p. 207.

⁸ FREYRE, 2013, p. 63.

Posto isso, o artigo foi dividido em três seções: na primeira abordou-se o papel do peixe na alimentação, comentando sobre a diversidade de peixes e algumas receitas populares como o pirão, a moqueca, o tacacá e o cuxá, e até mesmo abordando a questão do consumo de bacalhau na Colônia. Na segunda seção o foco foi dado aos frutos do mar como crustáceos e moluscos, mostrando como uma diversidade deles eram consumidos pelo litoral brasileiro. Por fim, na terceira parte tratou-se do consumo de carne de tartaruga marinha, peixe-boi e baleia, animais hoje ameaçados de extinção, mas que na época colonial eram normalmente caçados. Dessa forma, buscamos contemplar a diversidade de alimentos provenientes do ambiente marinho que compunham o cardápio regular no Brasil colonial.

1 Peixes

Dos alimentos marítimos consumidos no Brasil, o peixe era o mais recorrente, embora que atualmente a população brasileira consuma pouco peixe comparado a outros tipos de carnes, e a maior parte desse consumo se concentra na Região Norte, sendo principalmente oriundo de peixes de água doce⁹. Entretanto, ao longo do período colonial, mas também imperial, o consumo de peixes e frutos do mar foi mais regular principalmente por conta de os rebanhos serem menores e em algumas localidades o acesso a carne bovina, suína e frango ser escasso¹⁰.

Apesar de o principal consumo de peixes no Brasil ser o de água doce, focamos a dissertar sobre os de origem marinha. Somente na costa brasileira existem mil espécies catalogadas, embora a maior parte não seja pescada para alimentação, algumas inclusive são pescadas para aquários. No contexto colonial vários cronistas de origem portuguesa, espanhola, francesa e holandesa¹¹ relataram que os mares e rios do Brasil eram abundantes em peixes, sendo comum encontrar o termo “águas mui piscosas” (ver Figura 1).

⁹ Em 2019 a média anual de consumo de peixe era de 10 kg por brasileiro, sendo a da carne suína de 18 kg, o frango com 42 kg e a carne bovina com 30,6 kg por pessoa. Dados coletados no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>.

¹⁰ O cronista belga Gaspar Barléus comentando sobre os brasões outorgados aos territórios dominados pela Companhia das Índias Ocidentais durante o Domínio Holandês (1630-1654), assinalou que o brasão de Alagoas possuía três peixes e o de Igarassu tinha como símbolo, três caranguejos. Ambos animais representavam a abundância deles como fonte de alimento naqueles territórios. BARLÉUS, Gaspar. *História dos feitos recentemente praticados no Brasil e noutras partes sob o governo do ilustríssimo João Maurício*, Conde Nassau etc. Tradução e anotações de Cláudio Brandão. Rio de Janeiro: Gráfica do Ministério da Educação, 1940, p. 8, 253.

¹¹ No âmbito holandês, o livro *História Natural do Brasil* (1646) de Guilherme Piso e George Marcgraf, há um capítulo dedicado aos peixes, crustáceos e moluscos, embora seja de caráter descritivo. No entanto, eles apresentaram a diversidade das espécies existentes.



Figura 1: Detalhe colorizado da gravura *Ostium Fluminis Parahybae*, pintada por Frans Post, publicada em 1647. Na imagem observa-se pescadores usando uma rede de arrasto na praia de Cabedelo, próxima a foz do rio Paraíba. Fonte: <https://www.scielo.br/j/anaismp/a/HzBFhTqHrvZHKyLkQqXxZfh/?format=pdf&lang=pt>.

Fernão Cardim citou alguns peixes comumente consumidos na costa brasileira, destacando: o bijupirá (*Rachycentron canadum*), que ele dizia ser grande e de carne gorda e succulenta; o olho-de-boi (*Seriola lalandi*), o qual ele o comparou com os atuns espanhóis, dizendo se tratar de um peixe com boa gordura, podendo se extrair “azeite”; o camurupigue (*Megalops atlanticus*), espécime maior do que os outros dois citados, fornecendo maior quantidade de carne, no entanto, possui muitas espinhas, sendo recomendado cozinhá-lo em fatias, ao invés de assá-lo ou fritá-lo. Ele também relatou que várias espécies de peixes vistas nas águas portuguesas eram encontradas nos mares brasileiros como: tainhas, garoupas, chicarros, pargos, sargos, gorazes, dourados, peixe-agulha, espadartes (peixe-espada), pescada e até sardinhas¹².

Gabriel de Sousa relatou que na Bahia era comum pescar arraias, havendo de diferentes tipos. Ele salientou que em Portugal existia o hábito de consumo desse animal, com isso, ele foi levado ao Brasil, comendo-se a arraia como guisado, ensopado, moqueca ou de outra forma. Sousa destacou que nem toda arraia era de carne saborosa, mas havia algumas pequenas que ele não identificou, as quais eram de carne magra e apetitosa¹³.

¹² CARDIM, Fernão. **Tratados da Terra e da Gente do Brasil**. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013, p. 36.

¹³ SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013, p. 293.

No caso do cação – nome popular para alguns tubarões – Cardim informou que na costa brasileira e estuários era comum encontrá-los. Ele não mencionou se fossem consumidos, mas disse que eram bastante ferozes e seus dentes eram usados pelos indígenas para fazerem pontas de flecha¹⁴. Sousa também corroborou essa informação, acrescentando a informação de que os indígenas os caçavam para comer e pegar seus dentes, considerados afiados. Os nativos os chamavam de uperu. Além disso, ele sublinhou que um óleo era extraído do fígado desses peixes, sendo usado para abastecer as lamparinas. Sua carne era preparada como ensopado ou assada¹⁵. O frei francês André Thevet, o qual visitou o Brasil entre 1555 e 1556, escreveu que era comum pescar cações e arraias na Baía de Guanabara, os próprios indígenas faziam isso usando arpões ou arco e flecha¹⁶.

Tendo visto alguns aspectos a respeito da diversidade de pescado disponível nos mares brasileiros, passaremos para comentar acerca de alguns alimentos à base de peixe que se tornaram difundidos na culinária brasileira. Nesse ponto, Câmara Cascudo destacou algumas receitas de origem indígena como o pirão de peixe, feito à base de farinha de mandioca, prato típico da culinária indígena.

O pirão consiste num caldo de peixe, carne, frango, legumes ou feijão, acrescido de farinha de mandioca (na receita tradicional). Por ser um caldo encorpado ele fornecia maior sustança¹⁷. Cascudo também registrou que se fazia pirão com caranguejos, siris e marisco. O pirão poderia ser usado como molho ou misturado ao arroz, feijão, sopas e guisados. Essas receitas acabaram se difundido pelo Brasil, sendo ainda comum o consumo de pirão¹⁸.

Outro prato à base de peixe que ficou bastante popular no país foi a moqueca, a qual hoje suscita disputas quanto sua origem, se teria sido baiana ou capixaba. Para Câmara Cascudo, a moqueca seria de origem indígena vindo da palavra *pokeca*, usada para se referir a “fazer embrulho”, pois algumas tribos assavam peixes embrulhados em folhas. Condição essa que ele disse que em alguns lugares da Bahia, ainda se conservava a prática da moqueca de folha. Por outro lado, outros estudiosos apontam que essa receita seria de origem africana e a palavra moqueca viria do quimbundo *mu'keka* “caldeirada de peixe”¹⁹.

¹⁴ CARDIM, 2013, p. 39.

¹⁵ SOUSA, 2013, p. 288.

¹⁶ THEVET, André. **Singularidades da França Antártica, a que outros chamam de América**. Brasília: Senado Federal, 2018, p. 176-178.

¹⁷ Frei Vicente do Salvador comentou brevemente sobre o pirão, embora não tenha usado esse nome, referindo-se a ele como caldo de peixe misturado com farinha de mandioca (carimã), sendo ele saudável e de consistência forte. SALVADOR, Vicente do. **História do Brasil: 1500-1627**. São Paulo: Weiszflog Irmãos, 1918, p. 38.

¹⁸ CASCUDO, 2016, p. 106.

¹⁹ CASCUDO, 2016, p. 157-158.



Figura 2: Fotografia de uma moqueca baiana de peixe e camarão. Fonte: <https://receitinhas.com.br/receita/moqueca-de-peixe-baiana/>.

Embora não se saiba sua exata origem, a moqueca, como apontado por Cascudo, consiste num prato com várias receitas em que se faz uso de peixe, camarão, marisco, ostra, arraia, cação, caranguejo, siri, galinha, vaca, ovos e legumes. Entretanto, o autor também destacou que a moqueca era principalmente preparada nos estados da Bahia, Espírito Santo e Pará, embora hoje possa ser encontrada comumente em outros estados como Alagoas, Sergipe, Maranhão e Ceará. Não obstante, a receita varia de acordo com esses estados, sobre isso ele escreveu:

Nem toda moqueca leva azeite de dendê. A de carne de boi, por exemplo, muitas vezes é feita com o azeite doce. Alguns peixes como o xaréu não “abraçam” azeite de dendê. Uma boa moqueca pede leite de coco em lugar de água. De peixe graúdo ou miúdo, de tubérculos (aipim, inhame), hortaliças (couve, jiló, língua-de-vaca etc.), carne (neste caso elimina-se o leite de coco e põe-se um pouco de camarão seco), seja como for, fica com caldo grosso e a superfície recoberta uniformemente pelo azeite²⁰.

Enquanto a moqueca se tornou uma das receitas à base de peixe e frutos do mar populares em algumas partes do Brasil, outras receitas com peixe também ganharam destaque na colônia devido a influência da colonização portuguesa. O bacalhau (*Gadus*

²⁰ CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2014, p. 52.

morhua) e a sardinha (*Sardinops sagax*) são dois peixes amplamente consumidos na culinária portuguesa, mas enquanto que no Brasil é possível encontrar sardinhas nas águas do Rio de Janeiro e Santa Catarina, o bacalhau é inexistente no Atlântico Sul, sendo um peixe do hemisfério norte, de ambiente frio. Por conta disso, desde o período colonial os colonos tinham que importar bacalhau salgado ou seco. Mas se hoje o bacalhau é um pescado caro, no período colonial nem sempre ele teve um preço elevado e foi comida da elite.

Evaldo Cabral de Mello comentou com base em Pernambuco, Paraíba e Bahia que os ricos nos séculos XVI e XVII, costumavam importar farinha de trigo, azeite de oliva, vinho, queijos, toucinho, presuntos, salames, bacalhau e outros alimentos. Além disso, alguns desses alimentos eram consumidos por pessoas mais pobres que acabavam tendo acesso as sobras. Mello também assinalou que o bacalhau se tornou um dos artigos comumente comercializados pela Companhia Geral de Comércio do Brasil, quando foi criada em 1649 para salvaguardar o comércio com a colônia, ainda ameaçado pelos holandeses e corsários franceses²¹.

É importante salientar que em Portugal o bacalhau era um pescado barato, sendo que a ideia de ele ser uma “carne nobre” foi algo surgido entre os colonos brasileiros, por conta desse alimento ser importado. Essa condição também era compartilhada entre os holandeses, como assinalou Gonsalves de Mello “a dieta do exército holandês era proveniente da metrópole: aveia, feijão, ervilhas, carne salgada e toucinho. Algumas vezes a carne era substituída pelo bacalhau, tendo havido um comércio regular, direto, entre a Terra Nova e o Recife”.²²

Gonsalves de Mello também sublinhou que além do exército, os funcionários e colonos a serviço da Companhia das Índias Ocidentais²³ (*West-Indische Compagnie* – WIC), também tinham o hábito de consumir alimentos importados o que incluía bacalhau, salmão, arenque, vinhos franceses e alemães, figos, passas, amêndoas etc. Inclusive os portugueses se aproveitaram desse comércio regular para abastecer suas mesas com esses alimentos e algumas iguarias²⁴.

²¹ MELLO, Evaldo Cabral de. **Um imenso Portugal**: história e historiografia. São Paulo: Editora 34, 2002, p. 94-95.

²² MELLO, José Antônio Gonsalves de. **Tempo dos Flamengos**. 4ª ed. Recife: Topbooks, 2001, p. 129-130.

²³ A Companhia das Índias Ocidentais manteve uma colônia no Brasil de 1630 a 1654, em seu auge seus domínios englobavam Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte, Alagoas, Sergipe, Ceará e Maranhão.

²⁴ MELLO, 2001, p. 129-130.

Embora fosse um alimento barato em Portugal e nos Países Baixos, o bacalhau se tornou iguaria no Brasil. Nesse ponto, para mostrar que uma família fosse abastada, um bacalhau com vinho do Porto era servido no almoço. Câmara Cascudo sublinhou que por conta de o bacalhau ser peixe caro, algumas famílias mesmo abastadas optavam em comprá-lo apenas para a Semana Santa²⁵, prática que ainda hoje se mantém, embora tenha se estendido para o Natal e o Ano-Novo. No entanto, o autor também salientou que os pobres e os escravos também consumiam bacalhau, nem que fossem suas sobras ou em forma de pirão, sendo esse dado aos escravos doentes para ajudar na sua recuperação²⁶.

E abordando essa questão religiosa, o Cristianismo influenciou o costume na colônia, o qual se mantém aos dias atuais, de se comer peixe durante a Quaresma e a Semana Santa. Essa prática foi difundida pelos católicos e até mesmo igrejas protestantes a mantiveram, por conta do simbolismo do peixe na religião cristã. Assim, na ausência de poder-se comprar bacalhau, a maior parte da população colonial optava por outra variedade de peixes e frutos do mar²⁷.

2 Crustáceos e moluscos

No Brasil o hábito de se alimentar de crustáceos era também antigo, pois os povos indígenas já consumiam caranguejos, camarões e até lagostins e lagostas. Todavia, os caranguejos e camarões ainda hoje são os principais crustáceos consumidos regularmente no país, principalmente nas cidades costeiras. Embora exista a criação de camarões de água doce, que se desenvolve em algumas cidades interioranas.

No caso do caranguejo, no Brasil, existem mais de dez espécies nativas ao longo da costa, sendo a mais comum o caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*), encontrado de Norte a Sul da costa, habitando praias, estuários e manguezais, devido a sua ampla distribuição de habitat, ainda hoje é o mais comumente consumido no país (ver Figura 3). A respeito disso, Gabriel de Sousa escreveu que na Bahia o consumo de caranguejos era muito comum para

²⁵ CASCUDO, 2016, p. 520.

²⁶ CASCUDO, 2016, p. 202-203.

²⁷ Câmara Cascudo relatou que o bacalhau nem sempre foi apreciado pelos colonos, pois seu cheiro forte e sabor demasiadamente salgado, causava repulsa ao paladar colonial, afeito a peixes mais suaves, consumidos frescos e sem salga. Por conta disso, o bacalhau passou a ser preparado com uma variedade de ingredientes para amenizar seu sabor característico. (CASCUDO, 2016, p. 570). Um exemplo é a torta capixaba feita com bacalhau, mas que leva também leite de coco, palmito, camarão, sururu e outros ingredientes.

A CULINÁRIA MARÍTIMA NO BRASIL COLONIAL

alimentar os indígenas, escravos e os pobres, pois outras classes sociais não tinham o hábito de apreciar essa carne, pelo menos não na época que ele escreveu.

E não há morador nas fazendas da Bahia que não mande cada dia um índio mariscar destes caranguejos; e de cada engenho vão quatro ou cinco destes mariscadores, com os quais dão de comer a toda a gente de serviço; e não há índios destes que não tome cada dia trezentos a quatrocentos caranguejos, que trazem vivos num cesto serrado feito de verga delgada, a que os índios chamam samburá; e recolhem em cada samburá destes um cento, pouco mais ou menos²⁸.

109



Figura 3: Caranguejada capixaba. Fonte: [https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303319-d10040242-i279604339-Ilha do Caranguejo-Vila Velha State of Espirito Santo.html](https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303319-d10040242-i279604339-Ilha_do_Caranguejo-Vila_Velha_State_of_Espirito_Santo.html).

Gabriel Sousa e Fernão Cardim citaram os nomes indígenas de algumas espécies de caranguejos: uçá, guaiamu, aratus, guaiararas, guaiauças, siris etc., sendo todos bons para consumir, principalmente sendo cozidos, as vezes assados²⁹. No caso, Cardim corrobora dizendo que os indígenas litorâneos apreciavam bastante carne de caranguejo³⁰. Somente mais tarde nos séculos XVII e XVIII, o caranguejo passou a ser um animal não apenas

²⁸ SOUSA, 2013, p. 301.

²⁹ SOUSA, 2013, p. 300-302.

³⁰ CARDIM, 2013, p. 44.

associado com os pobres e começou a ganhar o apreço da culinária europeia. Sobre isso, Câmara Cascudo escreveu uma receita de caranguejo ao leite:

Cortam-se as pernas dos caranguejos, deixando-lhes unicamente as duas tesouras; corta-se também a ponta do rabo e a parte anterior à cabeça, e coze-se em água e sal: derretem-se depois duas colheres de manteiga, misturam-se-lhe uma colher de farinha de trigo, e imediatamente depois uma xícara de leite, um pouco de sal, e na hora de tirar do fogo, ajuntam-se-lhe três gemas de ovos. Ponham-se os caranguejos sobre um prato e deitando o molho por cima, sirvam-se³¹.

Outro crustáceo bastante consumido no período colonial eram os lagostins, já que lagostas são mais raras no país, embora sejam pescadas ainda hoje, principalmente no Ceará. Sendo assim, por ser mais fácil encontrar lagostins, havia a tendência de seu consumo ser mais regular. Nesse aspecto, os lagostins eram consumidos pelos indígenas e pobres, mas não costumava ser dado aos escravos, os quais normalmente comiam caranguejos. Sousa relatou que os indígenas chamavam os lagostins de potiquiquá, e eles eram pescados geralmente à noite, com o uso de tochas, pois a luz os atraía³².

O terceiro crustáceo comumente consumido no Brasil eram os camarões, que com o tempo se tornaram sinônimo de iguaria ao lado das lagostas, embora que inicialmente na Colônia, os camarões fossem vistos como alimento de indígenas e pobres. No país existem sete espécies de camarões, encontradas em algumas áreas da costa e outras localidades em rios. Eles eram consumidos aos montes, já que sua pesca era de fácil ação, usando-se redes de mão para coletá-los nos manguezais, estuários e arrecifes³³. Alguns indígenas o comiam ainda crus, mas em geral os camarões eram cozidos. Os europeus costumavam usar sal e temperos.

O povo Potiguar, que habitava os territórios que compreendem Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco³⁴, recebeu seu nome em referência a alimentação com base em camarões, em que o nome potiguar significa “comedor de camarão”³⁵. O cronista Gaspar Barléus, salientou que o rio Potengi na capitania do Rio Grande do Norte, recebia esse nome pela abundância de camarões, e naquelas terras habitavam potiguaras³⁶.

³¹ CASCUDO, 2016, p. 565.

³² SOUSA, 2013, p. 300.

³³ SOUSA, 2013, p. 310.

³⁴ Atualmente os potiguaras vivem na Paraíba e no Rio Grande do Norte.

³⁵ PRADO, J. F. de Almeida. **A conquista da Paraíba: séculos XVI ao XVIII**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1964, p. 48.

³⁶ BARLÉUS, 1940, p. 75.

Nos séculos XVII e XVIII com a vinda de novos povos africanos que foram escravizados, outros ingredientes e receitas foram trazidos ao Brasil. Câmara Cascudo destacou a importância da culinária africana, sobretudo, na Bahia, ao aumentar o apreço pelo camarão, principalmente na forma de camarão seco. Sobre isso ele escreveu:

Entre os sudaneses, os nagôs, iorubas do oeste da Nigéria, usam camarão em vários acepipes, *eyo*, *abala*, *ikokore*, o segundo existente na Bahia e o terceiro na classe do *vatapá*. *Eyo* é uma sopa. O camarão miúdo acompanha molho branco para peixe. Na Bahia, participa de muitas iguarias. Essa fórmula denuncia o preto sudanês, o nagô e demais povos da Nigéria até o Senegal, com clareiras de ausência, embora o camarão seja popularíssimo nessa região inteira. Não significa recusa do crustáceo para Angola até as Rodésias e terras do Índico. Vale informar que figura isoladamente, constituindo prato completo, assado e bem apimentado. Correspondendo ao *abalá* e ao *ikokore nagô*, não há em plano de maior divulgação³⁷.

Maria Paiva relatou que os africanos além do apreço pelo camarão seco, também trouxeram o uso do azeite de dendê, o óleo de coco, o quiabo, a pimenta malagueta, o inhame, o feijão-fradinho, entre outros temperos e condimentos, que adentraram principalmente por Salvador se espalhando pela região costeira da Bahia. Depois tivemos uma inserção desses elementos no Maranhão³⁸. No entanto, ainda hoje o azeite de dendê costuma ser mais consumido na Bahia. Entretanto, o uso de camarão seco acabou indo para outros estados. Um fato a ser destacado quanto ao emprego do camarão seco diz respeito do seu uso na culinária religiosa de matriz afro-brasileira.

O candomblé foi a principal religião afro-brasileira a enfatizar ainda no período colonial o uso de alimentos como oferendas, havendo diversas receitas, algumas específicas para determinados ritos e orixás³⁹. Não foi nosso intuito dissertar a respeito da culinária religiosa do candomblé, mas destacar que entre os pratos adotados por essa religião, um dos ingredientes comuns era o camarão.

Câmara Cascudo assinalou como exemplos o *acarajé*, o *abará*, o *vatapá*, a *moqueca*, o *caruru*, o *bobó*, o *cuxá*, o *xinxim*, o *omolucu* e a *frigideira* (ver Figura 4). O autor salientou que no final do período colonial, algumas dessas receitas como o *acarajé*, o *vatapá*, a *moqueca*, o *bobó*, o *cuxá* e a *frigideira* deixaram de serem consumidas apenas para fins religiosos, passando a fazer parte da dieta regular da população, principalmente em Salvador,

³⁷ CASCUDO, 2016, p. 590.

³⁸ PAIVA, Maria da Conceição. **A presença africana na culinária brasileira: sabores africanos no Brasil.** Especialização em História da África, Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017.

³⁹ Dentre alguns pratos ofertados a Oxum estão o *bobó* de camarão, o *omolucu* e o *efô*. (CASCUDO, 2015, p. 55-57).

depois algumas receitas como o bobó de camarão, a moqueca e a frigideira se popularizaram em outras localidades do país⁴⁰.



Figura 4: Algumas comidas do candomblé que levam camarão. Fonte: <https://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2018/09/1982509-restaurantes-em-sao-paulo-tem-almoco-para-celebrar-cosme-e-damiao-padroeiros-das-criancas.shtml>.

Além das receitas africanas envolvendo camarão, uma outra receita que se tornou popular envolvendo camarão foi o tacacá, prato de origem indígena baseado na sopa naipoi, apesar que ele tenha ficado restrito a Região Norte. O tacacá de camarão pode usar camarões de água doce ou salgada, os quais são combinados com o caldo de tucupi, goma de mandioca, pimenta, alho, sal e a erva jambu-açú⁴¹.

Câmara Cascudo assinalou que no Maranhão desenvolveu-se o cuxá, um molho feito de feito à base de camarão seco, vinagreira, gergelim, pimenta-de-cheiro e farinha de mandioca. O cuxá passou a ser servido junto ao arroz e até como molhos para carnes, frangos e peixes⁴².

No grupo dos moluscos, embora haja menções do consumo de polvos e mais raramente de lulas, no entanto, os moluscos mais consumidos no Brasil eram as ostras, os mariscos, os mexilhões e até mesmo as amêijoas e os berbigões. Sendo os dois últimos consumidos em menor quantidade, já que as ostras e mariscos despontavam na preferência do cardápio colonial de mesas de diferentes classes, enquanto os demais eram geralmente

⁴⁰ CASCUDO, 2014, p. 55-58.

⁴¹ CASCUDO, 2016, p. 142.

⁴² CASCUDO, 2016, p. 894.

consumidos por pobres, indígenas e escravizados. Fernão Cardim relatou que os indígenas consumiam polvo, valendo-se de uma prática de bater neles para que liberassem sua tinta, pois assim a carne não ficaria com gosto ruim depois que o animal fosse cozido⁴³.

No entanto, o polvo não era animal apreciado na mesa dos colonos, sendo seu consumo mais restrito a algumas populações indígenas e de pescadores. Sousa assinalou que nas capitanias da Bahia e de São Vicente havia muita quantidade de ostras, algumas maiores do que uma mão adulta, sendo coletadas aos montes⁴⁴. Já Cardim registrou que no sul do Brasil existiam montes de conchas (os sambaquis⁴⁵), que se formaram pelo hábito dos indígenas ao longo de muito tempo em consumir ostras e mexilhões, empilhando as conchas e formando aqueles montes⁴⁶.

Gabriel de Sousa comentou que a costa do Brasil era muito rica em mariscos, sendo facilmente encontrado em arrecifes, estuários e até em manguezais. Por serem um alimento de fácil coleta, os indígenas, escravizados e pobres os consumiam regularmente, embora que demorou um pouco mais para outros segmentos da sociedade colonial apreciar o seu consumo⁴⁷. Ambrósio Brandão relatou que era fácil encontrar mariscos nos arrecifes e manguezais. Ele até citou alguns nomes indígenas para eles como sapimiaga, sernambi, lapas e perseves. O autor também disse ter visto grande ostras, as quais precisavam de um talho para serem abertas, e essas seriam cozidas. No entanto, ele disse que raramente elas davam pérolas⁴⁸.

Gaspar Barléus enfatizou o grande consumo de moluscos pelos indígenas brasileiros, dizendo que alguns povos usavam as conchas como utensílios, mas principalmente para o artesanato, confeccionando colares, brincos, pulseiras que eram muito belos⁴⁹.

Câmara Cascudo salientou que embora os mariscos fossem comumente consumidos cozidos, no entanto, surgiram algumas receitas que acabaram se popularizando como a mariscada, o ensopado e a frigideira de mariscos. O autor também salientou que um dos mexilhões mais populares no Brasil era o sururu (*Mytella charruana*), ainda hoje bastante

⁴³ CARDIM, 2013, p. 43.

⁴⁴ SOUSA, 2013, p. 98.

⁴⁵ O sambaqui ou concheiro consiste num depósito formado pelo acúmulo de conchas, pedras, ossos, entulho, objetos e sedimentos, que ao longo dos séculos formaram montes. Alguns sambaquis eram usados para sepultamentos. A maioria deles está situada na costa Sudeste e Sul. GASPARG, MaDu. **Sambaqui**: arqueologia do litoral brasileiro. Rio de Janeiro, Zahar, 1999.

⁴⁶ CARDIM, 2013, p. 44.

⁴⁷ SOUSA, 2013, p. 48.

⁴⁸ BRANDÃO, 2014, p. 120.

⁴⁹ BARLÉUS, 1940, p. 141.

consumido em estados como Alagoas, Sergipe, Bahia, Espírito Santo e Maranhão, fazendo-se normalmente moqueca e caldos com ele⁵⁰. (ver Figura 5).



Figura 5: Tradicional caldo de sururu. Fonte: <https://anamariabraga.globo.com/receita/caldo-de-sururu/>.

3 Tartarugas, peixes-boi e baleias

Durante o período colonial o consumo de tartarugas de água doce e tartarugas marinhas foi algo bastante recorrente, além de que os cascos eram também utilizados para outros fins, sendo usados para fabrico de recipientes como cestos, panelas, caixas, baús, copos, escudos etc., como escreveu Cardim⁵¹. Esses animais eram caçados por alguns povos indígenas⁵², colonos e escravizados por se tratar de animais de fácil captura, sendo capturados quando estavam a respirar, mas principalmente em terra, quando iam para caçar, dormir ou desovar. Segundo Gabriel de Sousa, somente se comia a gema dos ovos, pois a clara era de gosto ruim e não ficava adequadamente consistente, mesmo cozida⁵³.

O consumo de tartarugas ainda ocorre no Brasil, especialmente as de água doce, sendo comum que na região Norte ainda se produza ensopados e guisados com esse animal, mas no caso das tartarugas marinhas o seu consumo foi proibido devido à caça predatória pela Lei N° 5.197, de 3 de janeiro de 1967. Além disso, o Projeto Tamar, que foi criado em 1980, protege as tartarugas marinhas com campanhas de conscientização, preservação, monitoramento e até de incubação dos ovos.

⁵⁰ CASCUDO, 2014, p. 83.

⁵¹ CARDIM, 2013, p. 39.

⁵² O frei francês André Thevet relatou que os tupinambás não consumiam carne de tartaruga, pois consideravam que ela os deixaria lentos para o combate. (THEVET, 2018, p. 119).

⁵³ SOUSA, 2013, p. 295.

O peixe-boi marinho (*Trichechus manatus*), o qual era abundante na costa, indo do Pará ao Espírito Santo, sendo encontrado em manguezais, estuários e maceiós. Por serem animais grandes e gordos, sua carne era cobiçada, além de que sua gordura poderia ser usada na culinária e para outras finalidades. Cardim disse que os ossos tinham seu tutano extraído para se fazer um tipo de “manteiga”, que lembrava a banha de porco, podendo até ser usada para acender lamparinas. Por se tratar de um animal dócil, o peixe-boi era facilmente caçado com arpões, tendo chegado próximo a extinção⁵⁴.

Sousa escreveu que os indígenas chamavam o peixe-boi de guaraguá, o qual vivia no mar e nos rios, sendo de carne saborosa, gordurosa e seu rabo seria o equivalente ao toucinho. O autor também destacou que a carne do peixe-boi lembraria a de porco, sendo mais apetitosa do que essa, no entanto, a forma de preparo era similar as receitas que faziam uso de carne bovina ou suína⁵⁵. Já Gandavo relatou que a carne de peixe-boi seria mais parecida com a da vaca em consistência, mas ao ser assada, o sabor lembrava a suína ou carne de veado. Era uma carne que poderia ser preparada de forma cozida com couves e ervas, assada e salgada, guisada ou ensopada⁵⁶. Brandão escreveu que no Maranhão os peixes-boi faziam a alegria dos pescadores e populações ribeirinhas, pois na época (século XVII) a carne vermelha ainda era escassa naquela capitania⁵⁷. Atualmente o consumo de peixe-boi é proibido no país devido ao seu risco de extinção, sendo vedado pela Lei N° 5.197, de 3 de janeiro de 1967 e sua atualização na Lei N° 7.653, de 12 de fevereiro de 1988, em que ambas versam sobre o combate a caça predatória.

Os cronistas coloniais comentaram que a caça à baleia não foi atividade comum no Brasil no século XVI, em geral, caçava-se por oportunidade, quando se deparava-se com elas, ou quando alguma delas encalhavam, então os mais pobres aproveitavam para pegar sua carne, se ainda não tivesse estragada. A carne de baleia é bastante gordurosa e se fazia óleo com ela. Fernão Cardim relatou que era muito comum ver baleias.

Por esta costa ser cheia de muitas baías, enseadas e esteiros acode grande multidão de baleias a estes recôncavos, principalmente de maio até setembro, em que parem, e criam seus filhos, e também porque acodem ao muito tempo que nestes tempos é nestes remansos; são tantas as vezes que se veem quarenta e cinquenta juntas, querem dizer que elas deitam o âmbar que acham no mar, e de que também se sustentam, e por isso se acha algum

⁵⁴ CARDIM, 2013, p. 35.

⁵⁵ SOUSA, 2013, p. 289.

⁵⁶ GANDAVO, Pedro de Magalhães. **Tratado da Terra do Brasil**. Brasília: Senado Federal, 2008, p. 39-40.

⁵⁷ BRANDÃO, 2014, p. 25.

nesta costa; outros dizem que o mesmo mar o deita nas praias com as grandes tempestades e comumente se acha depois d'alguma grande⁵⁸.

Todavia, nos séculos XVII e XVIII a caça à baleia se tornou atividade regular, concentrada no litoral da Bahia, do estado do Rio de Janeiro e de Santa Catarina (ver Figura 6). No entanto, a caça a esses cetáceos se dava mais pelo interesse econômico no uso de seu óleo, gordura, barbatanas, ossos e dentes do que para a alimentação em si, sendo essa uma finalidade secundária⁵⁹.

No entanto, embora a alimentação não fosse um fator primário, não significa que a carne fosse desperdiçada. Câmara Cascudo comentou que em algumas épocas da Colônia a carne de baleia era comida considerada de pobres, em que indígenas, escravizados, pescadores, marinheiros e pessoas de baixa renda a adquiriam gratuitamente ou por um baixo custo. Em Salvador ela chegou a ser vendida regularmente nos mercados de peixe. A respeito, ele escreveu:

Figurava constantemente nas compras do Engenho de Sergipe do Conde, no século XVII. Vendiam-na nas ruas da cidade do Salvador. Ultimamente, reapareceu literatura de propaganda, recomendando-a ao consumo popular como nutritiva e benéfica. Hildegardes Vianna evoca: – “A carne de baleia já foi um prato muito usado e apreciado na Bahia. Frequentemente, à mesa do pobre. Contam que o lombo da baleia, bem temperado e frito, tinha gosto semelhante à carne de porco. Era típica a *Isabel de Sousa, comida para rapaz solteiro e mulher preguiçosa* – posta de baleia em vinha d'alhos, assada na grelha, regada com molho de sal, vinagre, cebola, coentro e azeite doce. Comia-se com farofa de farinha e azeite de dendê⁶⁰.

⁵⁸ CARDIM, 2013, p. 38.

⁵⁹ SILVA, 1988, p. 36 e 53.

⁶⁰ CASCUDO, 2014, p. 615.



Figura 6: *A pesca da baleia na Baía de Guanabara*. Pintura de Leandro Joaquim, segunda metade do XVIII.
Fonte: <https://artsandculture.google.com/asset/pesca-da-baleia-na-ba%C3%ADa-de-guanabara-leandro-joaquim/2QE9G66YFYnMww?hl=pt>.

A caça à baleia continuou no Brasil a ser desenvolvida, virando uma indústria no XIX e crescendo consideravelmente no XX, em que estados como Paraíba e Rio de Janeiro eram referência nessa atividade. Porém, devido aos protestos internacionais pela preservação das baleias, o governo brasileiro decidiu proibir sua caça somente em 1986.

Considerações finais

Por esse estudo procuramos destacar a importância, em muitos casos, relegada ou desconhecida que a alimentação marítima teve no sustento e desenvolvimento da colonização brasileira. Nesse ponto, ressaltamos que os indígenas do litoral, os portugueses e os holandeses tinham uma forte tradição pesqueira que foi mantida. Além disso, o artigo apresentou como algumas receitas como o pirão de peixe, a moqueca, a mariscada, a caranguejada, entre várias outras restritas a alguns estados e regiões, as quais surgiram nos séculos XVI e XVII, ainda hoje são habituais.

Vimos como a culinária marítima brasileira se desenvolveu ao longo da Colônia combinando ingredientes, sabores, aromas e receitas de origem indígena, europeia e africana, por conta disso, Câmara Cascudo elogiou a diversidade de pratos existentes na culinária brasileira, mostrando que a comida conseguiu unir diferentes culturas, embora não tenha posto fim as desigualdades.

Também se viu alguns aspectos sociais associados com o consumo de algumas dessas carnes, em que alguns tipos como os caranguejos, ostras e mariscos foram inicialmente alimentos considerados de indígenas, pobres e escravizados, pois socialmente eram vistos de “qualidade inferior”, por outro lado, o bacalhau já era tido como iguaria, além de outros tipos de crustáceos e moluscos também, isso exemplifica os comentários de Montanari e Civitello de que a cultura define a apreciação de alimentos, assim como, serve de parâmetro para a distinção social.

Por outro lado, o estudo também mostrou o uso desses animais marítimos para outros fins como o uso do óleo de peixes e baleias na iluminação, o uso dos cascos das tartarugas, até mesmo o uso da pele dos tubarões para se fazer lixas para as embarcações, algo aqui não comentando anteriormente, mas posto agora, pois alguns desses peixes além de terem sua carne, ossos e dentes usados, sua pele era também cobiçada. Recordamos o uso das conchas dos mariscos e mexilhões para o fabrico de artesanato como apontando por alguns cronistas. Inclusive comentamos o caso do candomblé com o uso de camarão e as vezes de peixe para o preparo de alimentos sagrados e oferendas.

Dessa forma, o artigo apresentou como o papel dos pescadores, marisqueiros, coletores e caçadores marítimos foi importante para o sustento da colonização, como também para seu desenvolvimento em que determinadas localidades se especializaram e cresceram a partir da economia pesqueira.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

Sergio Willian de Castro Oliveira Filho¹
Luana Costa Pierre de Messias²

RESUMO

O início do século XX foi um período de grandes transformações para a Marinha do Brasil. Uma ampla modernização tecnológica se deu na força naval, advinda de um programa de reaparelhamento naval. Ao mesmo tempo, a Armada sofreu um duro golpe com a Revolta dos Marinheiros em 1910, a qual pôs à mostra o difícil cotidiano de milhares de seus homens que conviviam com castigos corporais, baixos soldos, dura rotina e alimentação precária. Apesar disso, o tema da alimentação não foi de todo negligenciado, pelo contrário, apenas três anos antes da Revolta discussões acerca da melhoria nas tabelas de rações ocorreram na Revista Marítima Brasileira. Os autores dos textos eram médicos da instituição e propunham diversas sugestões para o incremento nutricional a bordo de navios e estabelecimentos terrestres, mas que também satisfizessem o paladar dos comensais. O objetivo do presente artigo é discutir tais abordagens médicas sobre a alimentação na Marinha do Brasil.

Palavras-chave: Alimentação; Marinha do Brasil; Médicos; Corpo de Saúde da Marinha

**“THE MOST IMPORTANT PROBLEM OF NAVAL HYGIENE”:
Medical perspectives on food in the Brazilian Navy in the first decade of the 20th
century.**

ABSTRACT

The beginning of the 20th century was a period of great transformations for the Brazilian Navy. A broad technological modernization took place in the naval force, arising from a program of naval refitting. At the same time, the Navy suffered a severe blow with the Sailors' Revolt in 1910, which exposed the difficult daily life of thousands of its men who lived with corporal punishment, low wages, hard routine, and precarious food. Despite this, the topic of food was not completely neglected, on the contrary, only three years before the Revolt, discussions about improving the ration tables took place in the Revista Marítima Brasileira. The authors of the texts were doctors of the institution, and they proposed several suggestions for the nutritional increment on board ships and terrestrial establishments, but also satisfying the taste of the diners. The purpose of this article is to discuss such medical approaches to food in the Brazilian Navy.

Keywords: Food; Brazilian Navy; Doctors; Navy Health Corps.

¹ Doutor em História Cultural (UNICAMP). Professor da Escola de Aprendizes-Marinheiros do Ceará (EAMCE). E-mail: sergiowcofilho@gmail.com

² Mestre em Gestão de Alimentos & Bebidas (UAM). Bacharel em Gastronomia (UFRJ). Professora do Instituto Federal do Paraná (IFPR - Foz do Iguaçu). E-mail: luanaamessias@gmail.com

**“EL PROBLEMA MÁS IMPORTANTE DE LA HIGIENE NAVAL”:
Perspectivas médicas sobre la alimentación en la Marina de Brasil en la primera
década del siglo XX.**

RESUMEN

El comienzo del siglo XX fue un período de grandes transformaciones para la Armada de Brasil. Se produjo una amplia modernización tecnológica en la fuerza naval, derivada de un programa de reacondicionamiento naval. Al mismo tiempo, la Armada sufrió un duro golpe con la Revuelta de los Marineros en 1910, que expuso la difícil vida cotidiana de miles de sus hombres que vivían con castigos corporales, salarios bajos, duras rutinas y alimentación precaria. A pesar de eso, el tema de la alimentación no quedó completamente desatendido, por el contrario, sólo tres años antes de la Revuelta, se discutía en la Revista Marítima Brasileira sobre la mejora de las tablas de racionamiento. Los autores de los textos eran médicos de la institución y propusieron varias sugerencias para el incremento nutricional a bordo de buques y establecimientos terrestres, pero también para satisfacer el gusto de los comensales. El objetivo de este artículo es discutir tales enfoques médicos de la alimentación en la Marina de Brasil.

Palabras clave: Alimentación; Armada de Brasil; Médicos; Cuerpo de Salud de la Marina.

Introdução

Na noite do dia 22 de novembro de 1910 a mais famosa das revoltas realizadas por marinheiros no Brasil tinha início nas águas da Baía de Guanabara. Tratava-se do que ficou conhecido como “Revolta da Chibata” ou “Revolta dos Marinheiros de 1910”. Os quatro dias seguintes ficariam marcados pelas tensões, ameaças, negociações, acordos, destaque do movimento revoltoso na imprensa, movimentações no Congresso Nacional e ansiedade que circundava a população ante um iminente enfrentamento armado entre as forças governamentais e os revoltosos, os quais tinham a seu favor novíssimos navios recém-incorporados e extremamente modernos.

Apesar de a alimentação dos marinheiros não ser um dos aspectos discutidos com maior profundidade ou destaque quando se aborda a Revolta dos Marinheiros de 1910, a maior parte dos estudiosos que se debruçou sobre o tema elenca a má alimentação como um dos elementos que instigaram o movimento revoltoso.

Hélio Leôncio Martins aponta que o Deputado José Carlos de Carvalho, escolhido pelo Congresso Nacional para negociar com os revoltosos, ao retornar dos navios rebeldes afirmava que os sublevados se queixavam nos seguintes termos:

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

o trabalho é redobrado, a alimentação é péssima e malfeita e os castigos aumentam desbragadamente. Estamos em um verdadeiro momento de desespero: sem comida, muito trabalho, e nossas costas rasgadas pelos castigos corporais, que chegam à crueldade.³

Sílvia Capanema, por sua vez, indica que o cotidiano dos marinheiros à época trazia uma série de dificuldades: “Além dos baixos soldos, a tripulação confrontava-se com outros problemas vitais, como a escassez de alimentos frescos, de carvão e de água potável, sobretudo durante os longos meses das viagens transatlânticas”⁴.

Nos órgãos de imprensa que noticiaram os dias da rebelião, o aspecto alimentar da marinhagem também se fez presente:

Tambem a opinião condemna o excesso de trabalho para os marinheiros, com escassa e má alimentação.⁵

Reclamava a marinhagem contra o excessivo trabalho, a má e porca alimentação e os cruciantes castigos que soffria.⁶

O motivo da revolta eram os maus tratos e serviço de mais [...] trabalho triplicado, péssima alimentação e castigos fortíssimos.⁷

Não obstante, outras demandas dos marujos rebeldes sempre ocuparam maior espaço na historiografia, em especial, a luta contra os castigos físicos e por melhores soldos. A alimentação, porém, também necessita ser enfatizada nesse contexto, pois era (e ainda o é) um fator de extrema relevância a bordo dos navios da Marinha brasileira, podendo conduzir a diversos comportamentos antagônicos: insatisfação, contentamento, saúde, doença, desanimo, disposição. De modo que uma análise dos olhares voltados à alimentação a bordo dos navios, centros de formação e estabelecimentos terrestres da Marinha nos primeiros anos do século XX é de extrema relevância para a compreensão do cotidiano dos homens que faziam parte da instituição.

O objetivo do presente artigo é discutir tais abordagens médicas sobre a alimentação na Marinha do Brasil no início do século XX, abordagens estas que elencavam preocupações com relação à melhoria da alimentação dos militares, enfatizando o consumo de itens já tradicionalmente presentes na cultura alimentar brasileira, como a farinha de mandioca, o

³ MARTINS, Hélio Leôncio. **A Revolta dos Marinheiros, 1910**. São Paulo: Editora Nacional / Rio de Janeiro: Serviço de Documentação Geral da Marinha, 1988. p. 109.

⁴ ALMEIDA, Sílvia Capanema P. de. Corpo, saúde e alimentação na Marinha de Guerra brasileira no período pós-abolição, 1890-1910. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, v.19, supl., p.15-33. 2012. p. 19.

⁵ CORREIO DA MANHÃ, Rio de Janeiro, 25 nov. 1910, p. 1.

⁶ GAZETA DE NOTÍCIAS, Rio de Janeiro, 24 nov. 1910, p. 2.

⁷ CORREIO PAULISTANO, São Paulo, 25 nov. 1910, p. 3.

feijão, o arroz, dentre outros. Tendo como fator relevante o fato de os escritos que aqui serão discutidos terem sido publicados no ano de 1907, isto é, apenas três anos antes da Revolta de 1910.

Há de se levar em consideração que o discurso médico naval brasileiro em relação à alimentação não era uma novidade do século XX, advindo da centúria anterior e resultando em rotineiras tentativas de melhorias na rotina alimentar dos marinheiros. Essa dinâmica discursiva coadunava-se em um vasto contexto de normatização dos corpos dos indivíduos com vias à maximização do desempenho laboral a bordo dos navios e em estabelecimentos terrestres.

O saber médico, paulatinamente, ganhou uma dimensão de controle social que contribuía para um melhor aproveitamento do corpo como força de produção. No caso do cotidiano a bordo dos navios isso era fundamental, tendo em vista que variadas enfermidades prejudicavam o cotidiano do árduo trabalho naval. Nesse sentido Michel Foucault, indica que:

O controle da sociedade sobre os indivíduos não se opera simplesmente pela consciência ou pela ideologia, mas começa no corpo, com o corpo. Foi no biológico, no somático, no corporal que, antes de tudo, investiu a sociedade capitalista. O corpo é uma realidade bio-política. A medicina é uma estratégia bio-política.⁸

Muito além de buscar minorar os efeitos de uma doença ou tentar alcançar sua cura, a medicina passou a almejar com mais vigor a prevenção das moléstias, ou seja, seguindo a noção de que:

A medicina não deve mais ser apenas o *corpus* de técnicas de cura e do saber que elas requerem; envolverá, também, um conhecimento do *homem saudável*, isto é, ao mesmo tempo uma experiência do *homem não doente* e uma definição do *homem modelo*.⁹

Os constructos discursivos de médicos da Marinha do Brasil a esse respeito se multiplicaram ainda no período Imperial, tendo sido publicados por meio de artigos científicos, relatórios médicos de viagens, teses em faculdades de medicina, livros, textos de opinião publicados em periódicos. Isso se dava devido à crescente dinâmica da ascensão do

⁸ FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. 22 ed. Tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979, p. 80.

⁹ FOUCAULT, Michel. **O nascimento da Clínica**. 7 ed [reimp.]. Tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2018. p. 37. Itálicos no original.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

saber médico na instituição, acerca da qual já nos debruçamos em trabalhos anteriores¹⁰ e na qual a alimentação, ou “bromatologia náutica” como era denominada, tem posição de destaque na consolidação do discurso médico em busca do “homem modelo” à força naval brasileira.

1 O combustível da “machina humana”

No princípio do século XX, a Marinha do Brasil passava por uma série de transformações materiais, a mais famosa delas foi o grande programa de reaparelhamento naval iniciado em 1904 na gestão do Ministro da Marinha Almirante Júlio Cesar de Noronha, que seria revisto e consolidado por seu sucessor, o Almirante Alexandrino Faria de Alencar, tendo resultado na aquisição de modernos navios construídos em estaleiros ingleses, no que ficaria conhecida como a “Esquadra de 1910”.

Dentre tais navios estavam dez contratorpedeiros, dois cruzadores ligeiros (“Bahia” e “Rio Grande do Sul”), e os dois grandes e modernos encouraçados tipo *Dreadnought* (“Minas Gerais” e “São Paulo”), com a capacidade de, em cada um deles, concentrar mais de 1.000 homens em suas tripulações e de onde foi liderada a Revolta de 1910.

Nesse bojo de modernização da Esquadra, grande parte das atenções se voltou aos aspectos técnicos do universo das novas tecnologias navais que a marinha brasileira adentrava e do status que alcançava, em especial, no âmbito da geopolítica sul-americana. Não obstante, alguns olhares prescrutaram os homens que moviam as máquinas, isto é, surgiram também preocupações por parte de alguns indivíduos da Marinha com relação à alimentação dos marinheiros que iriam trabalhar a bordo das novas belonaves.

De que maneira se poderia garantir que as equipagens dos modernos navios em construção tivessem o vigor físico e a saúde necessária para as tarefas a bordo? Isto porque o manejo das máquinas de tais navios movidos por propulsão a vapor, exigiria muito dos organismos dos seus marinheiros, foguistas e carvoeiros.

¹⁰ OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre. O elogio à cachaça: o discurso médico-naval sobre os benefícios do consumo de aguardente a bordo dos navios da Marinha Brasileira no século XIX. *Revista Ingesta*, 2(1), p. 31-52, 2020; OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. Da circum-navegação da Vital de Oliveira às novas tabelas de rações: alimentação e saúde a bordo dos navios da Marinha Imperial Brasileira, 1879-1886. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.27, n.4, out.-dez. 2020, p.1285-1308.

Assim, em 1907, durante o processo de construção dos navios na Inglaterra, alguns médicos pertencentes ao Corpo de Saúde da Marinha, tiveram textos publicados na Revista Marítima Brasileira – principal publicação periódica da força naval brasileira – que abordavam a alimentação a bordo dos navios e em estabelecimentos terrestres, elencando medidas para melhorar a qualidade da mesma. Em junho daquele ano, o Capitão-Tenente médico Carlos de Barros Raja Gabaglia¹¹ publicou na revista supracitada o artigo “As rações alimentares na Marinha Brasileira”¹². Em novembro do mesmo ano o periódico publicaria um relatório de uma comissão formada pelos oficiais médicos Capitão de Fragata Francisco Moniz Ferrão de Aragão¹³, Capitão de Fragata Antônio José de Araújo¹⁴ e Capitão de Corveta Antônio de Carvalho Palhares, intitulado “Hygiene Naval”¹⁵.

Quando da publicação de seu artigo, o Dr. Gabaglia servia na Escola de Aprendizes-Marinheiros do Rio de Janeiro. Seu texto procura demonstrar que a teoria (tabelas de rações em vigor), apesar de, em certo sentido, ser apropriada a nível calórico, era bastante diferente do que se praticava cotidianamente (isto é, as tabelas regulamentadas não eram seguidas em todas as ocasiões), ademais, mesmo quando se cumpria o previsto, havia bastante monotonia em variedade, dando muito espaço às proteínas em detrimento de outros elementos nutricionais, o que diferia drasticamente de outras marinhas do mundo, melhor avaliadas na análise do médico quanto à alimentação de seus homens.

Sua intenção era chamar a atenção das autoridades navais que faziam parte do público leitor da Revista Marítima Brasileira de maneira que assim afirmava seu desejo ao publicar o texto em sua introdução: “Seremos felizes si o nosso despretensioso trabalho merecer o

¹¹ Nascido no Rio de Janeiro em 1869 e falecido em 1932, Carlos Gabaglia formou-se pela Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, e, posteriormente ingressou na Corpo de Saúde da Marinha do Brasil chegando até o posto de Vice-Almirante. Gabaglia era proveniente de uma família em que vários de seus membros faziam parte do quadro de oficiais da Força naval brasileira. Mostrava-se totalmente avesso à aplicação de castigos corporais nos marinheiros, consoante aponta Álvaro Pereira do Nascimento, que analisou as missivas do dito médico dirigidas à Rui Barbosa. In. NASCIMENTO, Álvaro Pereira do. **Do convés ao porto: as experiências dos marinheiros na revolta de 1910**. Tese (doutorado). Universidade Estadual de Campinas: Campinas, 2002. pp. 222-223.

¹² GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. As rações alimentares na Marinha Brasileira. In. **Revista Marítima Brasileira**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, junho de 1907. p. 1576-1614.

¹³ Formado pela Faculdade de Medicina da Bahia, Moniz de Aragão nasceu em 1850 e faleceu em 1914. Ingressou na Marinha na década de 1880, tendo chegado até o posto de Vice-Almirante. Além da carreira naval exerceu vários cargos políticos na Bahia.

¹⁴ Antônio Araújo fora nomeado cirurgião da Armada em 1875, e por 36 anos serviu à Marinha, tendo falecido em 1911 no posto de Capitão de Fragata.

¹⁵ ARAGÃO, Francisco Moniz Ferrão de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. Hygiene Naval. In. **Revista Marítima Brasileira**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, novembro de 1907. p. 561-603.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

apoio dos que podem e sabem”¹⁶; e em sua conclusão: “Está concluído o nosso trabalho, que não daremos por perdido si fôr de algum proveito para a Marinha Brasileira”¹⁷.

Por sua vez, o texto “Hygiene Naval” publicado quatro meses depois iniciava com a transcrição da Circular nº 1.327 do Ministério da Marinha, de 26 de setembro de 1907, constituída de 30 instruções do Ministro da Marinha, Almirante Alexandrino Alencar, para prevenir a proliferação da tuberculose, beribéri e outras doenças contagiosas a bordo dos navios e estabelecimentos terrestres da Marinha. Na sequência, há a transcrição do relatório de uma comissão de médicos da Marinha formada para propor medidas sanitárias no sentido de reduzir os casos de tuberculose na instituição. Tal relatório fora originalmente publicado no Diário Oficial em 28 de agosto daquele ano, tendo por elementos formadores da comissão, conforme apontado anteriormente, os médicos Capitães de Fragata Moniz Aragão e Antônio Araújo e o Capitão de Corveta Antônio Palhares.

A tuberculose, juntamente com outras moléstias como o beribéri, acometia severamente a força naval, tendo ceifado a vida de muitos militares entre os séculos XIX e XX. Sílvia Capanema Almeida aponta a ocorrência de 346 casos de beribéri na Marinha do Brasil no ano de 1890, aumentando para 586 casos em 1897. Nesse mesmo período, 468 militares da marinha morreriam em decorrência da doença apenas na Enfermaria da força naval que funcionava no bairro de Copacabana¹⁸.

Apesar de o relatório dos médicos da comissão abordar uma série de outros fatores além da alimentação, esse aspecto assume posição destacada no texto, enfatizando-se a necessidade de melhorias na realidade alimentar dos homens da Marinha, recebendo, inclusive, o auxílio do colega de farda Dr. Carlos Gabaglia, “distinto e zeloso médico da Marinha, nas informações que cavalheirescamente nos prestou”¹⁹.

Porém, antes de iniciarem suas sugestões relacionadas à prevenção da tuberculose, os médicos introduzem seu texto partindo do grande tema que pairava os olhares sob a Marinha do Brasil daquele momento: a modernização dos meios navais brasileiros, na medida em que em 1907, a construção dos navios brasileiros na Europa já havia iniciado. Assim, eles se expressavam a respeito:

A marinha de guerra brasileira está atravessando uma phase progressiva de transformações fecundas, em seu constante evoluir.

¹⁶ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit. p. 1576.

¹⁷ Ibidem, p. 1613.

¹⁸ ALMEIDA, Sílvia Capanema P. Op. cit. pp. 24-25.

¹⁹ ARAGÃO, Francisco Moniz Ferrão de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. Hygiene Naval. Op. cit. p. 587.

[...]

Trata-se da substituição e aumento do material naval, pondo-o de accôrdo com os progressos modernos e ao mesmo tempo cogita-se do preparo do pessoal que tem de funcionar nas machinas de guerra.²⁰

Na mesma linha de raciocínio, ante a modernização dos meios navais brasileiros em curso naqueles anos, o Dr. Gabaglia inicia seu texto fazendo uma analogia entre o ser humano e a máquina a vapor, onde ambos necessitariam de maneira premente de combustível adequado para seu pleno funcionamento:

O navio moderno impõe um enorme gasto de energias fornecidas pelo carvão e pelos alimentos. A dependência que liga o maquinismo morto à qualidade e quantidade de combustível, é a mesma que pretende a machina humana à sua alimentação.²¹

126

Contudo, tal contexto efusivo que envolvia as autoridades navais brasileiras ante o cenário que colocaria a Marinha do Brasil em um rol restrito de nações no quesito tecnológico, parecia levantar certas preocupações dos profissionais de saúde da força. Isso porque, em seus textos fica claro a percepção que a ênfase e investimentos direcionadas aos navios pareciam não ser da mesma monta aos destinados ao bem-estar sanitário e alimentar das tripulações. E para tal, são tecidas comparações com as marinhas de outras nações:

Infelizmente a marinha brasileira, tão gloriosa por seus memoráveis feitos, tão adiantada em estudos e conhecimentos modernos relativos à arte da guerra, tem-se conservado em atraso no que diz respeito à prática da sciencia medico-naval; ao passo que, em geral, nas demais marinhas o serviço sanitário é mantido e executado do modo mais efficaz e proveitoso.²²

Assim a “machina animal”, como Gabaglia denomina o homem, também necessitaria de uma atenção especial por parte das autoridades navais com relação ao seu “combustível” (alimentos) para que plenamente pudessem ser atendidas as fatigantes demandas físicas e intelectuais requeridas pelos novos navios ao trabalho humano.

2 Olhares médico-navais voltados à melhoria da alimentação do pessoal da Marinha

²⁰ Ibidem, p. 566.

²¹ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1576.

²² ARAGÃO, Francisco Moniz Ferrão de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. Higiene Naval. Op. cit. p. 570.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

As discussões relacionadas à alimentação dos homens da Marinha do Brasil não era algo que passava despercebido pelo Ministério da Marinha. Na realidade, as reformulações das tabelas de rações para o pessoal da Armada sofria atualizações com certa periodicidade e buscava levar em consideração as proposições dos médicos da força naval, fosse a partir de relatórios médicos provenientes de viagens realizadas por navios da Marinha²³, ou em decorrência das conclusões e proposições feitas por comissões especialmente formadas para revisões das tabelas de rações em vigor, compostas, geralmente, por oficiais do Corpo da Armada (cuja formação voltava-se para servir a bordo de navios e comandá-los), por oficiais médicos do Corpo de Saúde e por oficiais Comissários da Armada (responsáveis pelas aquisições e contratos de fornecimento de gêneros alimentícios). Para ser ter uma ideia da cronologia de alterações das tabelas de rações, basta dizer que no intervalo de três décadas (entre 1872 e 1903) haviam sido publicadas seis reformulações nas mesmas, a saber em: 1872, 1877, 1886, 1888, 1890 e 1903.

Contudo, essas reformulações nem sempre atingiam os resultados esperados, pois na maior parte das vezes não trazia grandes mudanças quanto aos gêneros alimentícios, havendo algumas inserções e supressões, e focando-se mais na quantidade diária de cada gênero. Além disso, alguns fatores dificultavam uma grande mudança nas tabelas, tais como: as peculiaridades da alimentação a bordo dos navios em viagem (que restringiam muitos insumos), as diversas faixas etárias do pessoal (havia aprendizes-marinheiros com menos de 14 anos de idade), a dificuldade de fornecimento de produtos de qualidade, a grande extensão do território nacional e a presença de pessoal espalhado no mesmo (fator que dificultava a homogeneização do cumprimento das tabelas) e a variada cultura alimentar brasileira, haja visto a presença de pessoas dos diversos rincões do país a serviço da Marinha.

A tabela de rações da Marinha do Brasil em vigor no período aqui discutido havia sido aprovada pelo Decreto nº 4.984, de 30 de setembro de 1903, e dividia-se em quatro (vide Apêndice ao final do artigo): para as Escolas de Aprendizes-Marinheiros (centros de formação de marinheiros), para a Escola Naval (centro de formação de oficiais), para os navios em viagem e para os navios no porto e demais estabelecimentos terrestres.

²³ Sobre a repercussão e discussão das tabelas de rações a partir de um relatório médico da primeira viagem de circum-navegação realizada por um navio da Marinha do Brasil entre 1879 e 1881, Cf. OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. Da circum-navegação da Vital de Oliveira às novas tabelas de rações: alimentação e saúde a bordo dos navios da Marinha Imperial Brasileira, 1879-1886. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.27, n.4, out.-dez. 2020, p.1285-1308.

Assim, passados menos de três anos da implementação da nova tabela de rações da Marinha, ambos os escritos aqui trabalhados publicados na Revista Marítima Brasileira em 1907, mais uma vez traziam à baila a preocupação com a alimentação na força naval ressaltando a necessidade de melhorias na subsistência dos homens da Marinha de guerra, sugerindo algumas alterações nos gêneros em vigor, mas ao mesmo tempo enfatizando que os insumos já consumidos na força naval, e que também eram bastante comuns na mesa dos brasileiros de um modo geral, poderiam continuar a ser aproveitados a partir de alguns melhoramentos no preparo, no acondicionamento e na distribuição.

O Capitão-Tenente Carlos Gabaglia afirma em seu escrito que as tabelas de rações em voga refletiam de perto a realidade alimentar da população brasileira, na medida em que, tanto pelos fatores culturais, como pela questão da facilidade no fornecimento não se poderia trazer para os navios e estabelecimentos terrestres mudanças radicais na rotina alimentar em comparação ao cotidiano dos demais brasileiros: “Sem sahir do nosso paiz, vemos quanto os hábitos podem influir na alimentação: a farinha de mandioca, o feijão, o café, o mate são manifestações locais de um fato geral”²⁴.

Na mesma linha de raciocínio, os oficiais médicos Aragão, Araújo e Palhares abordam em seu relatório alguns desses gêneros alimentícios presentes nas tabelas de rações da Marinha e no cotidiano da população, por exemplo, ao discorrerem sobre a farinha de mandioca e o arroz:

A farinha de mandioca, de uso generalizado em todo o paiz é o gênero de maior aceitação no consumo de nossa marinha. O seu poder nutriente é diminuto, conforme sustentou o Dr. Nina Rodrigues.

[...]

A ração de arroz, reduzida à proporção mínima e somente duas vezes por semana, não tem razão de ser, visto ser elle alimento de uso nacional e comum a todas as mesas. Em alguns estados do Norte constitui mesmo a base da alimentação.²⁵

Historicamente a farinha de mandioca faz parte da cultura alimentar brasileira, desde os tempos pré-coloniais. O alimento de primordial importância aos povos nativos, rapidamente ganhou espaço na mesa dos colonizadores, inclusive, e com grande vigor, nos navios mercantes e de guerra que cruzavam o Atlântico ou que navegavam na costa da América portuguesa. Seu sabor, versatilidade de preparos, fácil armazenamento, capacidade

²⁴ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1579.

²⁵ ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. pp. 589-590.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

de saciar a fome e resistência à perecibilidade a tornaram em um dos gêneros quase que obrigatórios nas cozinhas dos navios.

Na transição do século XIX para o século XX a Marinha do Brasil fazia uso ostensivo da farinha de mandioca, ou “farinha de guerra” como era denominada pelos navegadores lusitanos que incorporaram o gênero à sua alimentação, a qual passou a ser item quase imperativo nos navios que partiam do Brasil a partir do século XVI. À bordo sua rápida aceitação se dava, além do hábito alimentar, devido ao fato de que ao ser “resistente à ação do tempo, a farinha de mandioca americana foi essencial também nas longas viagens marítimas entre os domínios portugueses, sendo encontrada inclusive nos navios da Carreira da Índia”²⁶.

O “pão da terra”, outra terminologia empregada no Brasil Colônia aos alimentos fabricados com a farinha de mandioca, tem sua trajetória de substituta à farinha de trigo por parte dos colonizadores registrada nos textos de diversos autores clássicos que escreveram sobre o período, conforme aponta Rubens Panegassi:

Sergio Buarque de Holanda notou que, mesmo em situações onde gêneros nativos parecessem estranhos ao tradicional modelo alimentar europeu, “onde lhes faltasse pão de trigo, apendiam a comer o da terra.” [...] Gilberto Freyre afirmou que “a farinha de mandioca adotaram-na os colonos em lugar do pão de trigo”. Por sua vez ao discorrer sobre a mandioca, Luís da Câmara Cascudo assinalou que o tubérculo era o “pão da terra em sua legitimidade funcional”.²⁷

A farinha de mandioca imiscuiu-se na cultura alimentar dos diversos recantos do território brasileiro, dentre pessoas das mais variadas origens, e, apesar de reputarem tal farinha como alimento de baixo potencial nutritivo, os médicos da Marinha no início do século XX percebiam que seu uso deveria ser mantido em seus refeitórios. Gabaglia era favorável à sua manutenção “em quantidade discreta” de modo a não ferir “a injunção do costume” da população brasileira. Contudo, o então médico da Escola de Aprendizes-Marinheiros do Rio de Janeiro, era favorável à eliminação do gênero aos aspirantes da Escola Naval, comparando os futuros oficiais da força naval com os menores aprendizes-

²⁶ RODRIGUES, Jaime. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. In. **Revista Brasileira de História**, v. 37, n. 75, p. 69-95, São Paulo, set. 2017. p. 84.

²⁷ PANEGASSI, Rubens Leonardo. Interações culturais e o lugar simbólico do alimento: o pão da terra na América Portuguesa. In. ALGRANTI, Leila Mezan & MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). **História & Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020. p. 244.

marinheiros, os quais eram de estratos sociais bastante distintos. Ao defender sua sugestão de supressão da farinha de mandioca aos aspirantes da Escola Naval, com uma forte carga de distinção social em seu discurso que comparava os aspirantes (futuros oficiais) e os aprendizes-marinheiros (futuros praças), Gabaglia aponta que: “o fizemos, com a certeza de que esta eliminação não apresenta nenhum inconveniente, tratando-se de rapazes educados em meio diverso daquele em que vive o aprendiz”²⁸.

Tal “meio diverso” na perspectiva de tais médicos dizia respeito ao fato de que os aprendizes-marinheiros, eram provenientes dos estratos mais pobres da sociedade brasileira, o que repercutia em uma série de constatações elitistas e preconceitos sociais (no apogeu do lombrosianismo) a esse respeito, como expresso pelos médicos Aragão, Araújo e Palhares sobre esses menores:

De ordinário é a autoridade quem remette para as escolas [de aprendizes-marinheiros] os meninos quasi sempre órfãos, ou apanhados em vagabundagem pelas ruas, ou entregues por protectores incapazes de attenuar-lhes as tendencias atávicas, ou de corrigir-lhes os defeitos e vícios. Todos conhecemos o estado de degradação physica e moral da classe baixa do povo, resultante, parte da inferioridade da raça e parte da falta de cultivo e de civilização.

E é dessa classe que, na maioria dos casos, procedem os candidatos a aprendizes.²⁹

Com matizes de extrema distinção social as palavras dos oficiais médicos acima citadas, buscam afirmar uma clara diferença entre indivíduos que serviam à mesma força, porém em posições hierárquicas distintas, de modo que, aos aspirantes, provenientes de estratos sociais mais abastados e com um pretense refinamento culinário, não haveria problemas quanto à supressão da farinha de mandioca de suas rações.

Não obstante, como já citado anteriormente, tais médicos reiteravam que a farinha de mandioca seria o “gênero de maior aceitação no consumo de nossa marinha”, de modo que seu reinado nas mesas dos marinheiros parecia ser irrevogável e inquestionável.

Se a farinha de mandioca manteve lugar de destaque nas tabelas de rações da Marinha do Brasil no decorrer dos anos, em contrapartida, na passagem do século XIX para o século XX, o arroz, outro gênero muito consumido pela população brasileira, foi drasticamente

²⁸ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1610.

²⁹ ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. Hygiene Naval. Op. cit. p. 584.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

reduzido do cotidiano alimentar dos marinheiros. A justificativa para tal se dava por conta de uma enfermidade que atormentava a força naval: o beribéri.

O beribéri é enfermidade causada pela carência de vitamina B1 (tiamina) no organismo. Tal vitamina está presente em cereais integrais, feijão e carne bovina. Ademais, o excesso de consumo de álcool coligado à carência nutricional supramencionada contribui para o agravamento da doença. Os estudos relacionados à moléstia descobriram sua causa alimentar apenas nas primeiras décadas do século XX, o que, conjuntamente, contribuiu para pesquisas sobre as vitaminas. Muito comum no sudeste asiático (de onde advém o nome da moléstia), o Brasil também teve, durante o século XIX, presença constante e alarmante do beribéri.

Apesar de não ser um mal desconhecido pelos cirurgiões da Armada Imperial brasileira devido à sua constância entre as tripulações dos navios, não se tinha definição precisa quanto às causas da enfermidade.³⁰

Os casos de beribéri na Marinha brasileira eram tão frequentes que o Ministério da Marinha criou em 1890 a Enfermaria de Beribéricos de Copacabana, uma unidade médica naval no Rio de Janeiro exclusivamente voltada para a atenção de saúde aos militares da marinha acometidos de tal enfermidade. Além disso, vários oficiais médicos da força se dedicaram ao estudo da moléstia buscando descobrir meios de reduzi-la e tratá-la, como foi o caso do Dr. Galdino Cícero de Magalhães, médico da Corveta “Vital de Oliveira” durante a primeira viagem de circum-navegação da Marinha do Brasil. Em tal volta ao mundo, trinta e três marinheiros foram acometidos de beribéri, dos quais seis sucumbiram ante a doença. Ao término da viagem Galdino de Magalhães, se dedicaria ao estudo da enfermidade, tendo publicado em 1882 o livro intitulado “História do desenvolvimento do beribéri a bordo da corveta Vital de Oliveira em sua recente viagem de circum-navegação”³¹. Anos depois, tal oficial se tornaria Diretor da enfermaria de beribéricos de Copacabana.

Mas apesar de tais esforços, a descoberta da causa da doença ainda estava em processo ao findar do século XIX, o que gerou diversas teorias a respeito. Uma delas direcionava-se aos hábitos alimentares. Sendo uma moléstia muito comum no sudeste asiático e no Extremo Oriente, onde o consumo de arroz era feito em grande quantidade, no Brasil algumas

³⁰ OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. Da circum-navegação da Vital de Oliveira às novas tabelas de rações: alimentação e saúde a bordo dos navios da Marinha Imperial Brasileira, 1879-1886. Op. cit. p. 1301.

³¹ MAGALHÃES, Galdino Cícero de. **História do desenvolvimento do beribéri a bordo da corveta Vital de Oliveira em sua recente viagem de circum-navegação**. Rio de Janeiro: Tipografia Nacional, 1882.

autoridades médicas, baseadas em estudos de médicos europeus, passaram a vincular o excessivo consumo de arroz como uma possível causa da doença.

De certa maneira, apesar de equivocada, a correlação do beribéri com o consumo de arroz não estava totalmente errada. Os médicos brasileiros, possivelmente, tiveram acesso aos estudos desenvolvidos em Java pelo holandês Christiaan Eijkman (considerado o descobridor do fator causador do beribéri e vencedor do Prêmio Nobel em 1929 por conta de seus estudos sobre a moléstia). No fim do século XIX, após estudos em aves e em prisioneiros, Eijkman chegou à conclusão de que o beribéri era causado por uma toxina presente no arroz polido (largamente consumido no sudeste asiático e Extremo Oriente). Somente entre a primeira e segunda década do século XX foi que os cientistas descobriram que a causa da enfermidade não se dava por conta de uma toxina existente no arroz polido, mas sim pela carência de uma substância no referido alimento (que seria batizada de tiamina)³².

Desse modo, ainda sem uma definição a respeito das causas da doença, uma das medidas que visaram prevenir a moléstia na Marinha do Brasil foi a drástica redução do arroz em suas tabelas de rações publicadas em 1903, o qual passou a ser servido apenas uma ou duas vezes por semana nos navios, escolas de aprendizes-marinheiros e em estabelecimentos terrestres, em porções que variavam de 60 a 100 gramas.

Tal redução da distribuição do arroz na Marinha, porém, não parecia ser um consenso dentre os médicos da instituição, tanto é, que ambos os textos publicados na Revista Marítima em 1907 se mostravam contrários ao referido cenário:

O arroz incriminado como causador do beribéri, foi quasi proscrito da nossa ração; advogamos-lhe a causa, lembrando que na marinha japoneza desapareceu o kake³³ e no entanto a quantidade diária de arroz lá distribuída pôde subir a 678 gramas.³⁴

O receio de que o arroz seja causa do desenvolvimento do beribéri a bordo não é mais procedente, como bem demonstra o Dr. Silvado; e os japonezes como já dissemos, pagaram tão pesado tributo a essa moléstia infecciosa, mantem este gênero em suas tabellas de um modo abundante (...) e no entanto só excepcionalmente são molestados pelo beribéri.³⁵

³² A respeito do assunto em lide, Cf. o capítulo “Eijkman, o Detetive do Beribéri” presente em REZENDE, Joffre Marcondes de. **À sombra do plátano: crônicas de história da medicina** [online]. São Paulo: Editora Unifesp, 2009. pp. 237-240.

³³ Nome pelo qual o beribéri era chamado no Japão.

³⁴ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1607.

³⁵ ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. p. 590.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

Se por um lado os cirurgiões navais defendiam a manutenção da farinha de mandioca e o incremento do arroz no cotidiano alimentar dos marinheiros, por outro faziam ressalvas quanto à permanência da farinha de milho. Tal insumo, não fazia parte da tabela destinada aos aspirantes da Escola Naval, mas estava presente na alimentação distribuída nas Escolas de Aprendizes-Marinheiros, nos navios e nos estabelecimentos terrestres, sendo empregada de três a quatro vezes por semana em pequenas quantidades (40 gramas por pessoa).

Os Drs. Aragão, Araújo e Palhares indicam que a farinha de milho teria um potencial nutricional maior do que a de mandioca, mas que seria “mal aceita pelo marinheiro”³⁶, sendo uma das justificativas para esse comportamento a má qualidade da farinha de milho comprada pela Marinha e seu mau acondicionamento nos paióis, o que resultava em sua rápida deterioração e gerava “repugnância” dos marinheiros a esse alimento. Uma sugestão dada por tais médicos para minimizar a rejeição do gênero era a de fornecer pão fabricado com a farinha de milho aos marinheiros, o qual seria “muito melhor aceito”.

Carlos Gabaglia, mais uma vez seguindo a mesma linha de raciocínio de seus colegas de farda, assim se manifestava a respeito do tema: “Quanto às farinhas, apoiamos a conservação da de mandioca, [...] e eliminamos a de milho, que é geralmente recusada”³⁷. As constatações acerca da farinha de milho feitas por médicos e comandantes de navios, possivelmente, levaram o Ministro da Marinha, ainda no ano de 1907, a suprimir das tabelas de rações tal insumo, substituindo-o na mesma quantidade por farinha de mandioca³⁸.

Se a farinha de milho, não apresentava um grau elevado de satisfação ante a marinhagem brasileira, o mesmo não se podia dizer do feijão, o qual tinha previsão de distribuição diária nos navios em viagem e de cinco vezes por semana nos navios no porto, estabelecimentos terrestres e escolas de aprendizes-marinheiros, sendo exceção a Escola Naval, onde os aspirantes recebiam o gênero apenas duas vezes por semana. A famosa combinação de arroz com feijão, que hoje é apregoada como um baluarte da cultura alimentar brasileira, não se dava com frequência na Marinha à época devido às questões relacionadas ao arroz aqui já tratadas. Porém, havia certa monotonia no tipo de feijão empregado, o que fez o Capitão-Tenente Carlos Gabaglia sugerir uma maior variedade do gênero, ou a introdução de ervilhas: “O feijão atualmente em uso é exclusivamente o preto.

³⁶ Ibidem, p. 589.

³⁷ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1608.

³⁸ O PAIZ, Rio de Janeiro, 21 jun. 1907, p. 4.

Nada se oppõe à adoção de três ou quatro qualidades de feijão, à semelhança do que faz a Alemanha, distribuindo ervilhas cinzentas e amarellas às suas guarnições”³⁹.

Se havia uma crítica dos médicos aqui discutidos à diminuta quantidade de arroz às tripulações, com relação ao açúcar as recomendações vão no sentido inverso. Gabaglia entende que o gênero era distribuído “em excesso”, e que deveria ser reduzida a sua quantidade, ao mesmo tempo em que parte dele poderia ser substituído “por doce nacional (goiabada ou marmelada)”. Além disso, o médico afirma que, dentre os oficiais, havia críticas à qualidade do açúcar comprado pela Marinha, os quais recorriam a “trocas para obter o açúcar refinado”⁴⁰.

Outros gêneros alimentícios presentes nas tabelas de rações da Marinha do Brasil se fazem presentes nas abordagens de Gabaglia, Aragão, Araújo e Palhares, os quais já eram consolidados como fundamentais a bordo dos navios e estabelecimentos terrestres, tais como a carne seca, o bacalhau (opção proteica distribuída uma vez por semana, às sextas-feiras) e a bolacha⁴¹. A respeito de tais itens não havia muitas ressalvas, exceto a demanda por um melhor preparo visando alcançar a satisfação do paladar dos comensais, sobre o que voltaremos adiante.

3 Qualidade, variedade, preparo e acondicionamento

Ao analisarmos as críticas, análises e sugestões dos cirurgiões navais nos textos publicados em 1907, curiosamente, não nos deparamos com uma grande demanda por uma radical mudança nas tabelas de rações, no que dizia respeito aos gêneros alimentícios. Isto é, os médicos aqui mencionados não viam com maus olhos a maior parte dos insumos ali então presentes, mesmo comparando a tabela de rações brasileiras com a de outras marinhas do mundo, como as da Alemanha, Estados Unidos, Áustria, França, Inglaterra, Itália e Japão.

Dentre as sugestões de incorporação ou maior distribuição estavam: ervilhas, macarrão, batatas, pão (inclusive sugerindo-se a fabricação própria ao invés da aquisição), carne verde e peixe fresco.

³⁹ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1607.

⁴⁰ Ibidem, p. 1608.

⁴¹ A respeito da fundamental utilização da carne seca e da bolacha a bordo dos navios da Marinha do Brasil, nos debruçamos anteriormente ao discutirmos a alimentação a bordo dos navios durante a Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai, Cf. OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. “Se as glórias militares matassem a fome”: a alimentação na Marinha Imperial Brasileira durante a Guerra da Tríplice Aliança. *Revista História e Cultura*, Franca, v.9, n.2, 2020, p.128-153.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

Então, se não havia propostas por parte de tais médicos acerca de uma grande inserção de novos gêneros nas rações alimentares consumidas pelos marinheiros, quais sugestões eles davam para melhorar a já conhecida e precária realidade alimentar a bordo dos navios brasileiros e dos estabelecimentos terrestres da Marinha? O diferencial advogado pelos cirurgiões da Armada dizia respeito a melhorias quanto: ao horário das refeições, à variedade de alimentos, à qualidade dos insumos, ao acondicionamento dos gêneros e ao modo de preparo.

Com relação às tabelas em vigor, havia a opinião por parte dos quatro médicos aqui trabalhados de que, na teoria, elas satisfaziam às necessidades nutritivas dos marinheiros brasileiros, mas que “infelizmente, na prática, as conclusões são outras [...] para isso concorrem a qualidade dos gêneros, a conservação deles nos paioes dos navios e a confecção culinária”⁴². Assim, a primeira sugestão dada é a da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios de melhor qualidade para o preparo das refeições. Esse aspecto sempre foi bastante problemático para a Marinha, que ao realizar suas aquisições por meio de concorrência pública conforme ditava a legislação, nem sempre conseguia angariar fornecedores com produtos de qualidade regular.

Outro ponto assinalado dizia respeito à necessidade de dar maior variedade aos cardápios consumidos. O inimigo a ser combatido nesse caso era o que tais médicos denominavam de “monotonia”. Buscando embasar sua opinião, o Dr. Carlos Gabaglia referenciava seu modo de ver como coadunado a vários outros especialistas (em sua maioria médicos franceses⁴³), e assim, afirmava que “Antes de tudo, os alimentos devem ser variados”⁴⁴, de modo que se evite “a monotonia alimentar, causa principal da inapetência tão frequente nas longas travessias marítimas”⁴⁵. Na mesma linha de raciocínio os oficiais Aragão, Araújo e Palhares criticavam as tabelas de rações em vigor por sua “monotonia dos alimentos [...], pela repetição dos pratos fornecidos”⁴⁶. Em seguida constatam que a ceia

⁴² ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. p. 588.

⁴³ O principal embasamento do texto de Gabaglia é proveniente da obra do médico e bioquímico francês Emile Justin Armand Gautier (1837-1920), especialista em dietética. Além de Gautier, são citados os especialistas: Adolphe Duchâteau, Aristide-Pierre-Marie Jan, Paul Brouardel, Ernest Mosny, Jules Rouget, Charles Dopter, dentre outros.

⁴⁴ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1590.

⁴⁵ *Ibidem*, p. 1603.

⁴⁶ ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. p. 590.

servida a bordo consistia na repetição do jantar, o qual era requeitado acrescido de mate, prática condenada pelos médicos por pecar no quesito variedade alimentar.

A respeito do horário das refeições, Gabaglia considerava de vital importância a alteração do que vigorava, entendendo a necessidade de inclusão de uma refeição extra ao longo do dia e da fixação de horários distintos para os centros de formação de pessoal com relação aos navios e estabelecimentos navais terrestres. Suas proposições podem ser visualizadas na tabela abaixo:

Tabela 1: Horários das refeições em vigor e horários propostos pelo Dr. Carlos Gabaglia.

Refeição	Horário em vigor	Proposta do Dr. Gabaglia Escola Naval e escolas de aprendizes-marinheiros	Proposta do Dr. Gabaglia Navios e estabelecimentos terrestres
1ª Refeição	8:00h	Entre 6:00h e 7:00h	Entre 5:30h e 6:30h
2ª Refeição	12:00h	Entre 9:00h e 10:00h	Entre 9:30h e 10:30h
3ª Refeição	17:30h -18:00h	Entre 13:00h e 14:00h	Entre 13:30h e 14:30h
4ª Refeição	Não havia	Entre 16:00h e 17:00h	Entre 17:00h e 18:00h

Fonte: “As rações alimentares na Marinha Brasileira”⁴⁷.

O fato de servir em uma escola de aprendizes-marinheiros, fazia o Capitão-Tenente Gabaglia insistir no discurso da necessidade de metodologias distintas quanto à alimentação dos homens da marinha, isto é, não se poderia fornecer as refeições do mesmo modo para menores aprendizes-marinheiros, jovens aspirantes da Escola Naval e homens embarcados nos navios. Isso valia tanto para as quantidades e tipos de gêneros (especialmente em decorrência das faixas etárias e das atividades executadas pelos comensais), mas também para os horários das refeições, na medida em que a rotina diária mudava ante cada realidade.

Por fim, os textos publicados pela Revista Marítima Brasileira em 1907 alinham suas preocupações sobre outro aspecto fulcral para a melhoria da alimentação na força naval, otimização da força de trabalho e consequente redução de possíveis insatisfações, a saber: o sabor dos alimentos que poderia ser otimizado a partir do esmero em sua preparação.

A “confeção culinária” na Marinha do Brasil é esboçada nas preocupações dos médicos Aragão, Araújo e Palhares, os quais criticam a repetição dos preparos citando como exemplo a carne, cujo preparo seria sempre “do mesmo modo: guisada ou aferventada, com

⁴⁷ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1606.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

batatas e legumes”⁴⁸ não havendo diversidade, na medida em que os próprios fogões dos navios, por não serem equipados com fornos, não permitiam “o preparo de carne assada, que nos parece deveria ser adoptada”⁴⁹.

Carlos Gabaglia dá mais ênfase nesse aspecto. Para este oficial, a variedade e qualidade dos gêneros eram importantes, mas a apresentação visual do prato e o seu preparo seriam primordiais:

todos nós sabemos que um alimento agradável à vista, ao olfacto e ao paladar, é bem digerido, ao passo que raros estômagos toleram uma comida repugnante. A arte culinária racional [...] é hoje uma necessidade para o homem civilizado.

Os cuidados da cozinha compreendem numerosos pontos [...]: a limpeza rigorosa do pessoal e do material, a qualidade dos utensis, o tempero e a cocção dos alimentos.⁵⁰

Ora, essa preocupação relacionada à satisfação dos sentidos dos comensais (visão, olfato e paladar) é bastante significativa para um discurso médico, na medida em que tal constructo consegue ir além dos ditames meramente nutricionais que visavam uma alimentação que proporcionasse a maximização do desempenho laboral dos corpos dos marinheiros e alcançava um nível sensorial que buscava um contentamento psicológico dos homens.

Não se tratava mais de um discurso que obliterava o prazer alimentar como era comum na ascensão da bromatologia náutica entre os séculos XVII e XIX, o qual dava ênfase tão somente nas prescrições alimentares com base nos elementos que o compunham (carboidratos, proteínas, gorduras, etc.) independente do seu modo de preparo.

Massimo Montanari⁵¹ pontua que a combinação de prazer alimentar e saúde fora presente no discurso médico pré-moderno, também chamado de medicina “galênica”, tendo sido preponderante na Antiguidade e no Medievo. Nesse período, a culinária tinha a capacidade de transformar os alimentos, equilibrando os aspectos “quente”, “frio”, “seco” e “úmido” dos corpos, com o auxílio de temperos e preparos especiais. Porém, a promoção da medicina moderna modificou este paradigma:

⁴⁸ ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Higiene Naval*. Op. cit. p. 590.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 591.

⁵⁰ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1606. pp. 1591-1592.

⁵¹ MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora SENAC, 2008. pp. 83-91.

Desde os séculos XVII e XVIII, a ciência dietética começou a falar uma língua diferente, baseada na análise física. [...] A nova dietética introduziu conceitos, fórmulas e palavras não mais ligadas à experiência sensorial: quem conhece o sabor dos carboidratos ou o gosto das vitaminas?⁵²

Essa desvinculação prazer-saúde (muito vigorosa até os dias de hoje) repercutiu diretamente nos especialistas médicos que se dedicavam à saúde dos homens do mar, que à época se denominavam estudiosos da “higiene naval”. Entretanto, a virada do século XIX para o século XX, nos faz perceber uma nova perspectiva advinda na lavra de um médico da Marinha que advogava por preparos que fossem bonitos aos olhos, de aroma agradável e satisfatórios às papilas gustativas, isto é, que levava em consideração aquilo que Montanari denominou de o “homo edens”⁵³ (o homem que come e valoriza o sabor).

Por este motivo, curiosamente, Gabaglia faz uma breve, porém incisiva, inserção em seu escrito sobre os condimentos, que ele entende como “indispensáveis à nossa alimentação: excitando os órgãos digestivos, [que] despertam o apetite e facilitam a digestão”⁵⁴. Não obstante, um certo condimento não encontrava simpatia na visão do capitão-tenente da Escola de Aprendizes-Marinheiros do Rio de Janeiro: a pimenta. Segundo ele “a apimentada cozinha africana, nem por ser chismada de bahiana, deixa de ser um barbarismo culinário, grosseiro e prejudicial”⁵⁵.

Nota-se mais uma vez uma certa abordagem eivada de visões de mundo que lançava olhares demeritórios às práticas culturais de grupos subalternos ou de trajetórias distintas do local de fala dos ilustres médicos. Independente dessa asserção a respeito da “apimentada cozinha africana”, que atualmente soa com intensa carga preconceituosa, não deixa de ser uma abordagem inovadora tal olhar que se preocupava com a qualidade da “arte culinária” a bordo dos navios, centros de formação de pessoal da Armada e estabelecimentos navais situados em terra.

Considerações finais

Poucos anos antes da famigerada Revolta dos Marinheiros de 1910, alguns médicos da Marinha do Brasil propuseram um olhar perscrutador sobre a alimentação dos homens que viriam a servir nos poderosos vasos de guerra que estavam em construção na Inglaterra.

⁵² Ibidem, pp. 90-91.

⁵³ Ibidem, p. 91.

⁵⁴ GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1592.

⁵⁵ Ibidem.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

Quase como tendo um presságio acerca de um dos pontos de insatisfação entre os marujos brasileiros, isto é, a precária alimentação, os médicos Capitão de Fragata Francisco Aragão, Capitão de Fragata Antônio Araújo, Capitão de Corveta Antônio Palhares e Capitão-Tenente Carlos Gabaglia, assinalavam em 1907 que “a alimentação é o problema mais importante da higiene naval”⁵⁶.

Com base na análise documental observou-se que muitos dos gêneros alimentares consumidos pela população brasileira cotidianamente, tais como, arroz, feijão, farinha de mandioca, dentre outros, também se faziam presentes na alimentação semanal dos marinheiros brasileiros na primeira década do século XX. A continuidade de seu consumo era defendida pelos cirurgiões da armada, porém com diversas ressalvas a respeito da qualidade dos gêneros, do modo de acondicionamento, da maneira de preparo, da variedade de pratos e da rotina de distribuição.

A pouca presença de sugestões de novos itens às tabelas de rações em voga na Marinha do Brasil desde 1903 pelos médicos autores dos textos publicados na Revista Marítima Brasileira aqui discutidos, se dava pelo fato destes médicos considerarem que os insumos adotados possuíam, além das características nutricionais adequadas, a qualidade de fazer parte da cultura alimentar da população brasileira. Consoante Jaime Rodrigues, essa característica era comum na alimentação marítima:

Isso se devia ao apego aos hábitos alimentares, melhor satisfeitos com produtos embarcados na partida. Preferências alimentares nacionais ou regionais interferiam na vitalidade e disposição dos homens para o trabalho.⁵⁷

Assim, sem propor grandes alterações nos gêneros distribuídos, o olhar de tais médicos, voltou-se para uma maximização da atividade laboral dos marinheiros, mas apresentando traços de uma perspectiva do prazer alimentar ao reiterarem a necessidade de preparos agradáveis ao paladar dos homens do mar além das qualidades nutricionais dos gêneros, o que reduziria a “repugnância” aos alimentos servidos e, conseqüentemente, potenciais insatisfações (que se mostraram explosivas três anos depois).

⁵⁶ ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Higiene Naval*. Op. cit. p. 587.

⁵⁷ RODRIGUES, Jaime. *Alimentação na vida marítima, séculos XVI-XIX*. In. ALGRANTI, Leila Mezan & MACÊDO, Sídiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). **História & Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020. p. 390.

As autoridades navais não fecharam totalmente os olhos e ouvidos à questão da alimentação de seus homens na primeira década do século XX, tanto é que um Aviso-Circular datado de 26 setembro de 1907, assinado pelo Ministro da Marinha (Almirante Alexandrino de Alencar), trazia algumas diretivas sobre a alimentação:

Os immediatos dos navios e seus auxiliares verificarão cuidadosamente o asseio e o bom estado do vasilhame da cozinha e a exacta quantidade e a boa qualidade da comida fornecida às praças por ocasião das refeições, devendo empregar todos os seus esforços para que as guarnições tenham boa alimentação de accordo com a tabella respectiva.⁵⁸

Contudo, nem o Aviso-Circular do Ministro da Marinha acima citado ou a opinião existente em seu Relatório apresentado ao Presidente da República em abril de 1908 de que “a alimentação das praças foi melhorada, tanto sob o ponto de vista da quantidade e da qualidade como da distribuição”⁵⁹, pareceu corresponder à realidade vivenciada pelos marinheiros a serviço dos modernos encouraçados e cruzadores incorporados em 1910, os quais, além de conviverem com os castigos corporais, rotina laboral extenuante e baixos soldos, ainda viriam se queixar de uma “má e porca alimentação” durante a revolta em novembro daquele ano.

Não obstante, não podemos dizer que o tema da alimentação dos marinheiros estivesse ausente das inquietações de alguns oficiais da força naval, como foi o caso dos médicos Gabaglia, Aragão, Araújo e Palhares.

Ao almejem melhorias na rotina alimentar a bordo dos navios e estabelecimentos terrestres da Marinha do Brasil, vê-se que, às vésperas do movimento revoltoso de 1910 a preocupação com a alimentação era um assunto presente nas discussões de membros do oficialato naval brasileiro, sendo inclusive objeto de publicação na Revista Marítima Brasileira, o principal periódico de assuntos marítimos e navais do Brasil à época. Mais do que isso, nota-se que tal preocupação ia além de um desejo por uma alimentação que proporcionasse aos homens do mar o vigor necessário ao seu árduo trabalho, tendo por mote, ao mesmo tempo, o anseio por uma conjunção de valor nutricional e satisfação sensorial.

⁵⁸ ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. p. 564.

⁵⁹ BRASIL. *Relatório apresentado ao Presidente da República dos Estados Unidos do Brasil pelo Vice-Almirante Graduado Alexandrino Faria de Alencar, Ministro de estado dos Negócios da Marinha*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1908. p. 57.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do
século XX.**

Apêndice

Tabelas de Rações aprovada pelo Decreto nº 4984, de 30 de setembro de 1903

Tabela para os Aprendizes-Marinheiros (Escolas de Aprendizes-Marinheiros)	
Item	Quantidade diária
Carne verde (vaca)	500 gramas
Toucinho	30 gramas
Manteiga	15 gramas
Pão	300 gramas
Feijão	74 gramas (5 vezes por semana)
Arroz	60 gramas (2 vezes por semana)
Batata inglesa	90 gramas
Açúcar	130 gramas
Farinha de milho	40 gramas (4 vezes por semana)
Farinha de Mandioca	120 gramas (3 vezes por semana)
Café em grão	70 gramas
Mate em pó	20 gramas
Vinagre	1 decilitro
Sal	1 decilitro
Frutas, verduras e temperos	Pagamento de 100 réis

Tabela para os Aspirantes (Escola Naval)⁶⁰	
Item	Quantidade diária
Carne verde (vaca)	720 gramas (5 vezes por semana) 510 gramas (1 vez por semana)
Carne seca (vaca)	114 gramas (1 vez por semana)
Lombo de Minas (porco)	114 gramas (1 vez por semana)
Toucinho	40 gramas (6 vezes por semana)
Manteiga	42 gramas
Bacalhau	200 gramas (1 vez por semana)
Pão	250 gramas
Feijão	148 gramas (2 vezes por semana)
Arroz	60 gramas
Batata inglesa	80 gramas
Massas	20 gramas (5 vezes por semana)
Açúcar	150 gramas
Azeite doce	18 gramas (1 vez por semana)
Farinha de Mandioca	120 gramas

⁶⁰ A tabela de rações para os aspirantes da Escola Naval não fora baixada pelo Decreto de 1903, mas sim por um anterior datado de 1898 tendo se mantido sem alterações após a reformulação dada às demais tabelas em 1903.

Café moído	40 gramas
Mate em folhas	16 gramas
Vinagre	2 decilitros (6 vezes por semana) 3 decilitros (1 vez por semana)
Sal	2 decilitros (5 vezes por semana) 1 decilitros (2 vezes por semana)
Frutas, verduras e temperos	Pagamento de 100 réis

Tabela para os navios no porto e para estabelecimentos terrestres	
Item	Quantidade diária
Carne verde (vaca)	600 gramas
Toucinho	40 gramas
Manteiga	15 gramas
Pão	450 gramas
Feijão	111 gramas (5 vezes por semana)
Arroz	70 gramas (2 vezes por semana)
Batata inglesa	120 gramas
Açúcar	180 gramas
Farinha de milho	40 gramas (3 vezes por semana)
Farinha de Mandioca	150 gramas (4 vezes por semana)
Café em grão	80 gramas
Mate em pó	20 gramas
Vinagre	1 centilitro
Sal	2 centilitros
Frutas, verduras e temperos	Pagamento de 100 réis

Tabela para os navios em viagem	
Item	Quantidade diária
Carne verde (vaca)	350 gramas (3 vezes por semana)
Carne em conserva (vaca)	200 gramas (3 vezes por semana)
Lombo de Minas (porco)	200 gramas (3 vezes por semana)
Bacalhau	350 gramas (1 vez por semana)
Toucinho	40 gramas (6 vezes por semana)
Manteiga	15 gramas
Bolacha	300 gramas
Feijão	111 gramas
Arroz	100 gramas (1 vez por semana)
Batata comprimida	60 gramas
Legumes secos	30 gramas
Açúcar	180 gramas
Farinha de milho	40 gramas (3 vezes por semana)
Farinha de Mandioca	150 gramas (4 vezes por semana)
Café em grão	80 gramas
Mate em pó	20 gramas
Vinagre	1 decilitro
Sal	2 centilitros

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

Maria Inês Pereira Schettino¹

RESUMO

A proposta deste artigo é discutir o papel da comida libanesa e sua importância na construção da etnicidade em Angra dos Reis. No início da imigração na cidade, por volta de 1920, a comida libanesa não tinha expressão nacional; esse quadro foi modificado no século XXI, quando o consumo e a comercialização ultrapassaram as fronteiras da comunidade. A partir dos restaurantes e bares locais ocorre a difusão dos pratos aos quais somente a colônia tinha acesso, seja no grupo familiar ou na terra de origem. Hoje, na cidade de Angra dos Reis, é possível ver que muitas famílias ainda mantêm a tradição da culinária libanesa e se conectam a outras famílias nas trocas de ingredientes ou mesmo no compartilhamento de suas iguarias.

Palavras-Chave: Comida libanesa, Angra dos Reis e etnicidade.

RESUMEN

El propósito de este artículo es discutir el papel de la comida libanesa y su importancia en la construcción de la etnicidad en Angra dos Reis. Al inicio de la inmigración a la ciudad alrededor de 1920, la comida libanesa no tenía expresión nacional, cambiando así esta situación en el siglo XXI cuando el consumo y la comercialización traspasaban las fronteras de la comunidad. Desde los restaurantes y bares locales, tuvo lugar la difusión de platos a los que solo tenía acceso la colonia ya fuera en el grupo familiar o en la tierra de origen. Hoy en la ciudad de Angra dos Reis es posible ver que muchas familias aún mantienen la tradición de la cocina libanesa y se conectan con otras familias en el intercambio de ingredientes o incluso en el compartir de sus manjares.

Palabras clave: Comida libanesa, Angra dos Reis y etnia.

ABSTRACT

The purpose of this article is to discuss the role of Lebanese food and its importance in the construction of ethnicity in Angra dos Reis. At the beginning of immigration to the city around 1920, Lebanese food had no national expression; this situation changed in the 21st century when consumption and commercialization went beyond the borders of the community. From the local restaurants and bars came the dissemination of dishes that only the colony had access to, whether in the family group or in the land of origin. Today in the city of Angra dos Reis it is possible to see that many families still maintain the tradition of Lebanese cuisine and connect with other families in the exchange of ingredients or even in the sharing of their delicacies.

Keywords: Lebanese food, Angra dos Reis and ethnicity.

Introdução

¹ Mestranda em História Política – UERJ, E-mail: inesschettino@gmail.com

A imigração libanesa em Angra dos Reis, no estado do Rio de Janeiro, se inicia por volta de 1920, porém, antes de se fixarem em Angra, os imigrantes foram, primeiramente, para cidades como o Rio de Janeiro e Ubatuba no interior de São Paulo. Alguns libaneses, principalmente os homens, trabalhavam como vendedores nas redondezas e com o tempo foram conhecendo a região, interessando-se por ela e, posteriormente, se instalando; à medida que viam na cidade possibilidades de emprego e melhores condições de vida, foram agregando parentes e amigos e formando a primeira colônia de imigrantes da cidade.

A escolha por Angra dos Reis, conforme entrevistas de história oral, se dava geralmente como alternativa à imigração nos grandes centros, como São Paulo e Rio de Janeiro, nos quais, potencialmente, sem a existência de outra colônia de imigrantes, poderiam realizar o comércio e outras atividades econômicas sem concorrência, iniciando ali uma nova vida.

Por outro lado, Angra se tornou um ponto estratégico entre os grandes centros supracitados, além de ser uma cidade antiga, com mais de 500 anos, é também conhecida por seu turismo e suas belezas naturais, sendo considerada atualmente como Patrimônio Natural da Humanidade. Certamente, o desenvolvimento do comércio em uma cidade turística seria um bom empreendimento, uma vez que a maioria dos imigrantes libaneses se dedicaram a esse tipo de atividade econômica.

Os planos de acumular capital no Brasil e voltar para a sua região de origem foi se modificando, principalmente devido à Primeira Guerra Mundial. Ficando na América, eles poderiam dar suporte às famílias que desejavam emigrar ajudando-os financeiramente, seja com trabalho ou moradia; esse mesmo cenário se repetia em várias partes do nosso país, nas quais muitos imigrantes decidiam ficar e iniciar uma nova vida em uma nova terra.

Segundo relatos dos descendentes de libaneses moradores de Angra, a sociedade não-imigrante sempre os recebeu bem, acolhendo a colônia e mantendo um harmonioso convívio na cidade.

É interessante ressaltar que em muitos locais no Brasil houve uma certa resistência em relação aos imigrantes árabes, também ancorados na categoria “turcos”. Em vários estudos é notório o preconceito a eles dirigido, não diferentemente ocorria com sua culinária, que sofria um estranhamento cultural a partir de suas receitas que se diferenciavam dos padrões brasileiros. Um dos boatos recorrentes era que esses imigrantes comiam carne humana, sendo grosseiramente chamados de “turcos canibais”. Essa visão que os brasileiros tinham

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

dos árabes foi construída a partir do consumo do quibe cru, em que era utilizada a carne de cordeiro – e não a de boi, como é adaptada hoje –, trigo, azeite e cebola.

Este artigo foi baseado no trabalho de campo realizado em Angra dos Reis a partir da metodologia de História Oral, que permitiu olhar historicamente a presença dos libaneses desde o princípio da imigração na cidade até os dias atuais, bem como observar o papel da comida ao longo do processo. A História Oral nos estudos de migração valoriza as experiências e a subjetividade; segundo Osman (2007), sentimentos como emoção, paixão, a própria subjetividade, as visões de mundo, os fatos que são selecionados e a maneira como se selecionam tais fatos, valores, os critérios, o não-dito e o dito, as experiências individuais dentro de um contexto coletivo, as lembranças, tudo isso, e acrescenta que ainda mais, torna-se o conteúdo fundamental de histórias de vida que estão ligadas à imigração.

A obra *Ensaio de história oral*, de Alessandro Portelli, é uma referência importante para se compreender a memória, a cultura e os relatos de vida desses imigrantes. Nela, o autor ressalta que: “a história é uma arte que requer vários sujeitos, para quais a diferença é tão necessária quanto a consonância.”² Cada ser humano possui uma particularidade, com olhares múltiplos e singulares. No processo de imigração, podemos perceber tais particularidades ainda mais evidentes, que também estarão presente no contexto da alimentação destes grupos.

Para entendermos a importância da comida na construção da etnicidade, é preciso conhecermos alguns registros da história dos libaneses, sua trajetória no processo de imigração e sua inserção no local de destino. Esses elementos abrirão horizontes para o entendimento da comida como forma de identidade de um grupo e para a forma como a sociedade receptora passa a inserir a culinária dos imigrantes libaneses em seu cotidiano, na cidade de Angra dos Reis.

História, trajetória e culinária dos imigrantes libaneses em Angra dos Reis.

No que se refere ao contexto histórico, “até a primeira metade do século 19, uma economia de subsistência prevalecia em toda a região compreendida como a Grande Síria. Com a derrota dos turcos na Primeira Guerra Mundial (1914-1918), a França assumiu o controle político da região. Sob o regime de protetorado francês, o Líbano (capital Beirute)

²PORTELLI, Alessandro. *Ensaio de história oral*. São Paulo: Letra e Voz, 2010. p. 35.

era uma faixa de terra estreita e colada ao Mediterrâneo, povoada à época em sua maioria por cristãos maronitas, ganhou autonomia em relação ao restante da Síria (capital Damasco), povoada por uma maioria de muçulmanos.

Embora prometida desde o final do primeiro conflito mundial, ambos os países atingiram plena independência somente em 1943 e 1945, respetivamente. Desse território, de onde depois se originaram tanto o Líbano quanto a Síria, chegaram ao Brasil levas significativas de imigrantes a partir das últimas décadas do século 19.”³

É importante ressaltar que o exemplo de alguns pioneiros bem-sucedidos estimulou de forma exponencial a emigração. “A oportunidade de fazer dinheiro numa proporção inimaginável para os padrões locais exerceu um profundo impacto no equilíbrio das aldeias. As famílias passaram a planejar o envio de seus filhos temporariamente às Américas como forma de resolver suas dificuldades financeiras. Aquelas que não o fizessem, perdiam *status* e prestígio, ficando, em relação a outras, para trás.”⁴

Podemos observar que o fenômeno migratório se constitui em um terreno fértil para a pesquisa, seja na questão de costumes, na culinária, na língua ou em tantas outras questões culturais. “As pesquisas que ligam a história oral e migração destacam a importância da experiência subjetiva na mudança de um lugar (país de origem) a outro (país de destino). Tais estudos, entretanto, deveriam ir além da experiência da passagem de um lugar ao outro que, embora de extrema importância para o processo como um todo, não abarca questões relevantes como a experiência migratória em si, os conflitos decorrentes do encontro de velhos e novos padrões culturais, a necessidade de adaptação, reinserção e inserção a uma nova sociedade, além da perspectiva da construção e manutenção de um projeto familiar que engendra e sustenta a migração em suas dimensões”.⁵

A imigração tem várias dimensões que afetam o cotidiano. É um grande desafio ir de um lugar a outro sem saber ao certo o que a nova terra tem a oferecer e ter que se adaptar aos costumes, aos alimentos, à língua e até ao tipo de clima. Nota-se, nos estudos de imigração, que muitos imigrantes relatam a diferença na culinária local e como é difícil a princípio adaptar-se à alimentação do grupo que os recebe, principalmente os de primeira

³ TRUZZI, OSWALDO. “**Sírios e libaneses**: narrativas de história e cultura. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005. p. 5.

⁴ TRUZZI, OSWALDO. “**Sírios e libaneses**: narrativas de história e cultura. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005. p. 12.

⁵ OSMAN, Samira Adel. **Entre o Líbano e o Brasil: dinâmica migratória e história oral de vida**. FFLCH-USP, Tese de Doutorado, 2006, 2 vols. p.19.

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

geração, que têm tão próximos os costumes de sua origem.

Os temperos, como pimenta-do-reino, pimenta-da-Jamaica, noz-moscada, canela, cravo, água de rosas, flor de laranjeira, perfumam a cozinha e completam o segredo genuíno de um quibe cru libanês. Meihy (2018), em suas contribuições, acrescenta que muitos outros pratos feitos com carne, como a kafta, também são temperados com a “pimenta-síria”, o que nos mostra que a localização do Líbano, área estratégica entre a Ásia, a Europa e o Mediterrâneo, reforça a importância das rotas comerciais na cultura libanesa.

O *zaathar* também segue esse padrão híbrido, sendo composto por tomilho, orégano, gergelim torrado e manjerona, entre outros temperos. Ele está presente, principalmente, nos queijos libaneses como o *shanklish* que são acompanhados de pão, azeite, verduras e legumes. Já o *sumak*, de coloração marrom-avermelhada e sabor ácido, é um tempero em pó utilizado em pratos frios, especialmente em saladas, como o *tabule* e o *fatush*. (MEIHY, 2018, p. 98)

Neste contexto, entendemos que a comida faz parte da cultura de um povo, ela é uma forma de identidade e, com o tempo, os seres humanos tiveram que se reinventar. Desde o cru ao cozido, o desafio culinário é parte da história de todos.

A comida para os seres humanos é sempre cultura, de acordo com Montanari (2013), nunca apenas pura natureza. A humanidade, como forma de sobrevivência, adotou muitas técnicas no preparo e consumo dos alimentos. Desde o conhecimento sobre as plantas que poderíamos ingerir até o uso do fogo como forma de transformar o alimento em um produto cultural, a cozinha é parte integrante da civilização. Segundo o autor, o gosto é um produto cultural resultado de uma realidade coletiva e partilhável, as cozinhas típicas são processos de fusões que ocorrem lentamente, primeiro nos territórios locais e depois alcançando outros.

A ideia de comida nos remete a natureza, “comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas ambiciona também criar a própria comida” (MONTANARI, 2013, p. 16). Ao criar sua própria comida, os seres humanos deixam suas marcas identitárias, que os caracterizam, seja do ponto de vista geográfico ou através dos grupos aos quais pertencem. Em destaque nesta pesquisa está a comida libanesa: trajetória e pertencimento, no que diz respeito à etnicidade no município de Angra dos Reis, no estado do Rio de Janeiro.

Como aponta Maranhão (2009) em seus estudos, a tradição da culinária árabe, seus aromas e particularidades no preparo teriam chegado aos portugueses na Idade Média e em quase toda Península Ibérica onde viveram sob o poderio dos árabes muçulmanos.

“A cozinha portuguesa, desde então, não vive sem os aromas das especiais que aprendeu como os muçulmanos árabes ou mouros e ninguém em Portugal consegue começar a cozinhar sem dispor de no mínimo alho, cebola e alguma erva.” (MARANHÃO, 2009, p. 7) Nota-se que esses temperos são usados até hoje no preparo da comida, o que nos faz pensar na importância desse grupo nas questões que permeiam o cotidiano.

De acordo com a história, os grupos étnicos que circulavam pelo Oriente Médio ficavam dias e até meses em viagens, e tais alimentos não estragavam facilmente. Como as terras do Líbano eram caminho para essas caravanas para o comércio internacional, a dieta básica dos libaneses foi influenciada por essa atividade. Além do mais, as terras do país propiciaram o cultivo de frutas, legumes e a criação de animais, fatores que marcam a abundância e diversidade da culinária local.

Montanari (2013) lembra que as práticas alimentares são também um ponto de encontro entre várias culturas, mercadorias, circulação dos homens, técnicas e gostos, e quanto mais forem as trocas culturais mais ricas e interessantes são as culturas alimentares. Como aponta a colaboradora da pesquisa, Stella Salomão, que retoma sua infância a partir da lembrança de um mascate que trazia iguarias para comercializar na cidade de Angra dos Reis.

Assim, é possível perceber o quanto foi importante a circulação destes homens, pois levavam aos locais mais remotos os produtos árabes que, até então, eram consumidos na terra de origem.

“Aí o mascate chegava com uma mala, ele entrava nas casas, lembro-me dele na sala, ele trazia uma mala mesmo. E aí o papai comprava aquelas amêndoas coloridas embrulhada em uma espécie de véu, rosa, azulzinho, branco, aquelas cores em tom pastel. Era uma delícia! Ele trazia halewa, aquele doce com óleo e um outro doce que era uma goma de tom bege com açúcar. Ele também trazia a pasta para fazer homus, que é a pasta de gergelím. Aqui em Angra só encontrava na Joana, na Granja Frio, que também era de descendência libanesa, era uma casa de frios que tinha na esquina da Rua do Comércio, encontrávamos lá, pois ela trazia de São Paulo.” (Stella Salomão – 3ª geração)

A culinária libanesa é uma mistura de lugares, sabores e cores que fazem parte do cotidiano de muitos lares libaneses em Angra dos Reis. Não há dúvidas que a imigração enriqueceu a culinária nacional, porém é importante ressaltar que, ao chegarem, essas pessoas encontraram alguma dificuldade para se adaptar à culinária local e aos padrões culturais da terra de origem, “eles estranhavam tudo, a língua, a mesa – comida tão diferente –, os hábitos...” (GREIBER, et al., 1998, p. 254).

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

Adaptar-se a uma nova realidade, principalmente no que diz respeito à culinária, foi um desafio enfrentado pelas primeiras gerações, para manter viva a tradição, muitos passavam as receitas, o modo de preparo de forma oral, ou vendo os mais velhos cozinhare.

“Eu tive que aprender a cozinhar com o pai do meu padrasto. A Malique também me ensinou muita coisa, como a tripa de carneiro recheada, que é uma delícia! Eu aprendi a fazer, mas dá muito trabalho. Tem que comprar a tripa em São Paulo, ela vem congelada e em metro. Você faz o mesmo recheio do charuto e coloca na tripa do carneiro e depois só amarrar e cozinhar. Só que tem que lembrar que não é carne de boi, é carne de carneiro. Com essa carne de carneiro que fazíamos o quibe.”
(Regina Nicolau – 3ª geração)

149

É importante lembrar que para as libanesas o ato de fazer a sua comida e de estar no ambiente da cozinha vai muito além, pois todo o processo é um retorno aos antepassados, a sua terra e a sua origem, e “também desse modo a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela.” (Montanari, 2013, p. 157-158)

Maranhão (2009) acrescenta que muitos árabes e seus descendentes, ao virem para o Brasil, traziam em suas memórias boas lembranças da rica culinária, mantendo sua identidade cultural através dos hábitos em suas cozinhas, principalmente as domésticas e familiares. Ainda que seus ingredientes não fossem usados em território brasileiro, eles adaptaram as receitas aos ingredientes disponíveis.

O autor faz menção ao uso da carne de boi substituindo a carne de carneiro, sendo que popularmente no quibe e também nas esfihas é usada a carne moída como recheio, assumindo o chamado “jeitinho brasileiro” para as adaptações culinárias.

“A minha avó, por exemplo, como não tinha pimenta árabe, ela misturava canela com pimenta do reino, aí dava mais ou menos o gosto. Quando começamos a viajar, eu já era moça, inauguraram as casas Pedro. A gente começou a conhecer as casas Pedro e íamos lá e comprávamos os ingredientes árabes.” (Regina Nicolau – 3ª geração)

É notório que em Angra dos Reis as mulheres se dedicavam à cozinha e sabiam fazer as adaptações necessárias para manter a tradição culinária viva. Maranhão (2009) ainda destaca a questão do reino da cozinha familiar ser uma atribuição feminina, um território único e exclusivo das mulheres.

[...] nenhum homem punha o pé na cozinha, a não ser que fosse para antecipar os prazeres que dali advinham, surrupiando algum dos quitutes em preparo. Aquelas mulheres passavam os dias de suas vidas ali, ao pé do fogão ou diante do pilão para debulhar o trigo, sempre na presença de travessas e panelas que transbordavam os segredos de receitas passadas de geração em geração. (MARANHÃO, 2009, p. 25)

Na casa de uma libanesa essas delícias reinam. A arte da cozinha se faz nos detalhes, e uma boa cozinheira sempre terá esses pormenores ao seu favor. Na cozinha libanesa as fragrâncias das ervas se misturam, e essa maravilhosa combinação leva um perfume singular aos cômodos e até mesmo para fora da casa, na certeza de que algo extraordinário está para ser servido.

Montanari (2013) afirma que em todo nível social a participação na mesa comum é o sinal de pertencimento ao grupo, podendo ser a família, ou a comunidade mais ampla, reforçando a identidade coletiva.

Aos domingos, essa mesa costumava abrigar cerca de 30,40, ou até mais comensais. Nesse dia a família inteira se reunia em torno de um lauto almoço, no qual figuravam uma média de duas dezenas de pratos variados, cujos preparativos envolviam a ajuda de várias mulheres da família, que não raro já começavam a labuta desde a sexta-feira. (MARANHÃO, 2009, p. 25)

A tradição da culinária árabe salvaguardada no reduto familiar pelas mulheres é uma forma de retomar suas memórias das primeiras gerações, pois através da cozinha mantinham o vínculo com a sua origem. Segundo a colaboradora Stella Salomão,

“Libanês reúne muito em volta da mesa. A comida é mesa! Você não entra em uma casa que não seja bem servido, então a referência é essa do prato. Chegou, tem que comer! Tem que comer, não dá para chegar e oferecer apenas água. Tem que comer! E aí eu lembro de uma grande mesa com aqueles panelões de comida árabe.” (Stella Salomão - 3ª geração)

Montanari (2013) pontua a questão da mesa como a metáfora da vida, que de modo direto representa não somente o pertencimento a um grupo, mas também como as relações se definem nesse grupo, principalmente no que compete aos papéis entre homens e mulheres e também à forma como o sistema alimentar transporta e contém a cultura de quem a pratica, sendo um notável depositário das tradições e da identidade do grupo.

Meihy (2018) nos chama atenção às experiências culinárias libanesas a partir da

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

quantidade de restaurantes árabes existentes no Brasil, além de pratos mais populares desta cozinha que já fazem parte do nosso cotidiano, como o quibe, a esfiha, tabule etc.

A popularidade é beneficiada pelo fato de se poder encontrar os ingredientes com facilidade na maioria dos supermercados, fazendo com que em vários estabelecimentos comerciais a comida libanesa esteja presente.

Fazem-se importantes as colocações de Truzzi (2005), que diz que, a partir do século 19, é possível perceber que as imigrações sírias e libanesas se incorporam à culinária nacional. Segundo ele:

Trata-se de um fenômeno singular, que atingiu proporções muito maiores do que em qualquer outro país que recebeu contingentes de imigrantes sírios e libaneses, como por exemplo, os Estados Unidos e a Argentina. Ainda que muitas vezes adulteradas, hoje algumas receitas difundidas pelos imigrantes integram a dieta usual da classe média brasileira, como o quibe, a esfiha, o tabule, a coalhada, o *babaganouche*, o pão sírio e a lentilha. (TRUZZI, 2005, p. 66)

Nas pesquisas em campo é possível perceber que os imigrantes recém-chegados a Angra dos Reis não tiveram experiências de depreciação em relação à comida libanesa. Pelo contrário, muitas são hoje em dia as lanchonetes que vendem quibe e esfiha e que têm uma grande rotatividade dessas iguarias. Apesar de atualmente não haver um restaurante específico de comida libanesa, uma vez por semana o Bar Pérola Negra, localizado no centro da cidade, dedica a terça-feira a essa culinária, intitulando-a “Terça Árabe” e apresentando em seu cardápio algumas iguarias, como: quibe, charuto, arroz com lentilha, thine e pão árabe.

As entrevistas realizadas nessa pesquisa com descendentes de libaneses confirma a sociabilidade no espaço público e privado. Em relação ao privado, se dá nos almoços em família, nos quais muitos se reúnem em volta da mesa e assim vivenciam sua etnicidade.

É possível perceber que a comida libanesa, nesse contexto, assume uma mediação, já que ela tem uma função muito maior do que apenas transportar significados. Ela é mediadora porque tem uma grande importância ao manter viva durante várias gerações elementos como a cultura, as tradições e os costumes, que permanecem até hoje na colônia libanesa. Um exemplo é a obra *Uma história de amor e quibe*, de Igor Miguel Pereira, que conta a história de uma senhora angrense, chamada Nélia, que se casou com um libanês apreciador da boa comida e mantém viva até hoje a tradição libanesa nas refeições.

Não existe lembrança da casa da minha avó sem o acompanhamento de um cheiro ou gosto específico. Sábados: A bandejinha de quibe para comer

com o avô antes do almoço. Domingos: Arroz marroquino com feijão-branco. Aniversários: Mijadra coberta com uma camada de cebola fritinha. Noite de Reis: O sleibe com calda, servido pontualmente a meia-noite. (PEREIRA, 2015, p. 5)

Pereira (2015) retoma as memórias da avó, os ingredientes e a maneira de fazer a comida. Da sua história, mais que os nomes dos pratos, ele buscou compreender marcas e impressões deixadas na vida da avó, seja a partir de curiosidades e informações sobre a culinária e a imigração libanesa, seja pelo afeto que sempre a guiou.

Da escolha da receita até a mesa, tudo era pensado com muito carinho. No Líbano, os aperitivos servidos antes de uma refeição são chamados de *maaza ou meze*. O aperitivo é o alimento que chega antes da fome e serve para ser apreciado sem pressa. No meze tradicional libanês, há saladas, como o tabule; pasta, como o homus e o babaganuche; espetinhos, como kafta e petiscos mais elaborados, como o charuto de folha de uva. Tudo é saboreado com longas conversas. O pão sírio é repartido na mesa e a conversa, segundo o autor supracitado, vai crescendo em volume à medida que chegam os convidados.

Comida e encontro são desfrutados sem pressa enquanto a mesa não se completa para o almoço. É um momento de confraternização, de relembrar histórias de outrora e também de compartilhar receitas, principalmente entre as libanesas, como podemos entender o processo culinário do *Bananuche de berinjela*, do livro de receitas de Igor Miguel:

Bananuche de berinjela
3 berinjelas assadas com casca
2 colheres de sopa de tahine
2 dentes de alho amassado
Suco de limão, sal e azeite.

Modo de fazer:

Provavelmente o melhor prato a base de berinjela já inventado. É também bem simples de fazer. Leve as três berinjelas para assar inteiras, com casca e tudo. Vinte minutos de forno costumam bastar. Para saber se estão no ponto, o truque é retirar só quando elas estiverem parecendo bem murchas. Despeje a berinjela assada no liquidificador. Adicione duas colheres de tahine, dois dentes de alho cru, azeite e sal. Esprema meio limão e adicione o suco. Bata tudo até misturar bem. (PEREIRA, 2015, p. 26)

Outra receita que ganhou o gosto dos brasileiros foi o quibe de carne, que, indubitavelmente, é o quitute mais conhecido da culinária libanesa. Ao contrário das demais receitas que são comuns nas cozinhas de outros países árabes, o quibe é tipicamente do Líbano e da Síria e espalhou-se pelo mundo, levado pelos imigrantes destes países, onde chegava, era sempre o prato que identificava a colônia. A receita de quibe, segundo Pereira

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

(2015), apresenta variações de família para família, pois alguns mudam ingredientes ou a forma de enrolar e rechear. Em comum, a ideia do quibe perfeito seria ligeiramente crocante, recheado e com o intenso sabor de carne.

Quibe de carne
1 kg de trigo de quibe
1 kg e meio de patinho moído duas vezes
1 cebola
1 pimentão verde
Hortelã
Azeitona preta
Manteiga

Modo de preparo:

Comece preparando a massa. Lave o trigo da mesma maneira como se lava o arroz, para tirar aquela poeirinha. Escorra a água e reserve. Prepare o tempero, batendo no liquidificador a cebola, o pimentão e a hortelã. Separe 1 kg de carne moída para colocar na massa. Em uma bacia misture o trigo na carne e no tempero. Tente sempre manter a mistura ligeiramente úmida, se o trigo estiver muito seco, umedeça um pouco as mãos.

Para fazer o recheio, separe meio quilo de carne moída, refogue na manteiga com cebola picada. Tempere com cheiro verde, hortelã e azeitona preta, sal e pimenta síria. (PEREIRA, 2015, p. 78)

O diferencial de cada quibe está no modo de enrolar. Cada pessoa tem seu truque e o guarda a sete chaves. O autor comenta que o truque da sua avó é o seguinte: ela enrola a massa ao redor do dedo indicador, o espaço dado pelo dedo é onde ela coloca o recheio, depois de rechear, é só acertar os lados e fritar em óleo bem quente.

Não só os salgados são saborosos na culinária libanesa, é preciso ressaltar também os doces. Ricamente elaborados, eles evocam os dias de festa, ainda que sejam comuns no cotidiano. São feitos com mel, tâmaras, amêndoas, nozes e outros ingredientes. Todos são uma verdadeira obra de arte, esculpidos em formas delicadas e exageradamente doces, como a Delícia Síria, sobremesa cremosa de castanha e aletria, bastante popular em restaurantes árabes. A versão caseira costuma propiciar um sabor mais suave do que os encontrados em lanchonetes.

Delícia Síria
1 pacote de aletria
250 gramas de manteiga
500g de queijo branco
2 latas de leite condensado
300g de castanha de caju moída ou nozes
Para a calda
1 xícara de água
3 xícaras de açúcar

1 pouco de mel

1 colher de sopa de flor de laranjeira

Modo de preparo

Core a aletria na manteiga e reserve. No liquidificador, bata o leite condensado, o queijo e a castanha. Unte o tabuleiro com manteiga e prepare o doce em camadas. A primeira de aletria, a segunda de creme e a terceira de aletria. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos. Para fazer a calda misture a água e o açúcar na panela até caramelizar. Adicione mel e a essência de laranjeira. Retire o doce do forno, jogue a calda e leve de volta ao forno para acabar de assar. Corte em quadradinhos e sirva. (PEREIRA, 2015, p. 86)

Essas são algumas das delícias que marcam a culinária libanesa, que vão além de uma simples junção de ingredientes, “exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir o alimento alheio parece mais fácil – mesmo que apenas na aparência – do que codificar-lhe a língua.

Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções.”⁶ A cozinha nesse sentido é o pulsar da casa, como lembra a colaboradora Catarina Massad:

“Aqui em casa, sempre tivemos culinária libanesa. Tem o quibe que papai fazia também, um quibe de peixe que é uma delícia e fazia o bananuche que é de berinjela, tinha o arroz com grão-de-bico e carne, lentilha misturada com arroz e o quibe. Papai dizia que o melhor quibe é o recheado, meio oval, recheado com carne e aqui em Angra o mais gostoso era da dona Rala, senhora do sr Estéfano. Era o melhor quibe, porque a massa não era muito grossa. Papai também fazia doces árabes que era uma delícia.” (Catarina Massad - 3ª geração)

Além das mulheres, os homens também cozinhavam, porém era uma atividade mais destinada às senhoras libanesas com ajuda de suas filhas, primas, cunhadas e demais membros da família. “Tirem as crianças da sala, escondam os fracos e preparem-se para a batalha: uma mãe libanesa está na cozinha. Quando a matriarca da família entra em um pequeno espaço particular com ingredientes variados, é sinal de que os sortudos que terão o privilégio de saborear o resultado final dessa experiência serão empalhados vivos. Da guerra civil, o comensal viverá um delicioso confronto pessoal com suas próprias vísceras, e, se não atender aos clamores de ‘coma mais, coma mais, coma mais...’, a vítima preferirá

⁶ MONTANARI, Massimo (org.). **O mundo da cozinha**. História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009. p. 11.

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

uma morte súbita à tortura lenta das lamúrias da mãe libanesa, dizendo aos prantos: você não gostou da minha comida...”⁷

Para essas mulheres preparar a comida, servir e saboreá-la é sempre uma questão de honra e um ato de amor expresso que ficará registrado na memória afetiva dos seus. Como podemos observar, a contribuição deixada pelos libaneses na culinária é uma preciosidade que se estende no cotidiano de nosso país; cercada de sabores únicos e cheiros singulares, ela é parte da nossa vida e sempre nos remete, em especial, a esse grupo de imigrantes.

155

Considerações finais

A presença de libaneses em Angra dos Reis tem sido marcada por diferentes fases, desde a chegada até os dias de hoje, é visível o quanto as famílias mantêm vivas as tradições culinárias e fazem questão de estar próximas umas às outras, como seus antepassados viviam. Muitos se reúnem para um café da tarde, almoço, comemoração de aniversário, dia de santo de devoção ou para grandes eventos, quando todas as famílias juntas rememoram a primeira geração. Ao longo desse processo, a importância da comida árabe acompanhou a trajetória desta etnicidade, estando a princípio no seio familiar e posteriormente popularizada na esfera pública.

Ao analisar a relação entre comida e etnicidade na cidade de Angra do Reis, é necessário discutir seu papel mediador e reconhecer que não foi um projeto dos imigrantes e seus descendentes, essa prática desenvolveu-se a partir dos fatores culturais que foram influenciando os grupos e, como não houve estranhamento da sociedade receptora, a comida libanesa se difundiu e passou a ser consumida em vários espaços da cidade. Hoje tem-se o quibe feito de carne moída bovina e até mesmo de peixe, o que nos mostra a receptividade em relação à proposta culinária.

Em resumo, é possível concluir que a pesquisa feita com a comunidade libanesa em Angra dos Reis nos permitiu avançar nos estudos de imigração a partir da construção de sua etnicidade em uma cidade relativamente pequena e com menor expressão política em relação às grandes capitais, como Rio de Janeiro e São Paulo, cidades que possuem mais estudos voltados para a imigração libanesa no Brasil.

⁷ MEIHY, Op., Cit., p. 95.

Referências Bibliográficas

ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. 3.ed.rev.atua. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.

BERCITO, Diego. **Brimos: Imigração sírio-libanesa no Brasil e seu caminho até a política**. 1. ed. São Paulo: Fósforo, 2021.

GREIBER, B. L. et al. **Memórias da imigração – libaneses e sírios em São Paulo**. São Paulo: Discurso Editorial, 1998.

MARANHÃO, Ricardo. **Árabes no Brasil: história e sabor**. São Paulo: Gaia, 2009.

MEIHY, Murilo. **Os libaneses**. São Paulo: Contexto, 2016.

MONTANARI, Massimo (org.). **O mundo da cozinha**. História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

OSMAN, Samira Adel. **Entre o Líbano e o Brasil: dinâmica migratória e história oral de vida**. FFLCH-USP, Tese de Doutorado, 2006, 2 vols.

PEREIRA, Igor Miguel. **Uma história de amor e quibe**. Rio de Janeiro: Bookstorming, 2015.

PORTELLI, Alessandro. **Ensaio de história oral**. São Paulo: Letra e Voz, 2010.

_____, Alessandro. **História oral como arte da escuta**. São Paulo: Letra e Voz, 2016.

TRUZZI, Oswaldo Mário Serra. **Patrícios: sírios e libaneses em São Paulo**. São Paulo: Editora HUCITEC, 1997.

_____. **Sírios e libaneses: narrativas de história e cultura**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EM ALCÂNTARA-MA

Diego Rodrigo Pereira¹

RESUMO

Este trabalho analisou a produção e comercialização de cerâmicas na comunidade remanescente de quilombo do Itamatatiua, cadeia produtiva desenvolvida pelas ceramistas da referida comunidade. A pesquisa caracterizou-se pela abordagem qualitativa, estudo bibliográfico, documental e de campo. A fabricação das cerâmicas na comunidade do Itamatatiua é uma atividade artesanal, decorrente dos conhecimentos e saberes ancestrais, com envolvimento prioritário das mulheres, conta com o apoio de instalações físicas e maquinários. O principal mercado consumidor das peças é formado por visitantes da comunidade, principalmente no período do Festejo de Santa Tereza D'Ávila de Jesus. A venda das cerâmicas contribui economicamente para o sustento das famílias da referida comunidade. Considera-se importante mais visibilidade dessa atividade produtiva e a preservação da ancestralidade, mas, também, inovações no processo produtivo, além da construção de políticas governamentais que resultem no fortalecimento e inserção da atividade das ceramistas da comunidade do Itamatatiua nas cadeias produtivas do estado do Maranhão.

Palavras-chave: Ceramistas; Tradição; Cadeia produtiva.

PRODUCTION AND COMMERCIALIZATION OF POTTERY IN THE REMAINING QUILOMBO COMMUNITY OF ITAMATATIUA IN ALCÂNTARA-MA

ABSTRACT

This work analyzed the production and commercialization of pottery in the remaining quilombo community of Itamatatiua, a production chain developed by the potters of that community. The research was characterized by a qualitative approach, bibliographic, documentary and field study. The manufacture of pottery in the community of Itamatatiua is an artisanal activity, resulting from ancestral knowledge and knowledge, with the priority involvement of women, with the support of physical facilities and machinery. The main consumer market for the pieces is made up of visitors from the community, especially during the Santa Tereza D'Ávila de Jesus Feast. The sale of pottery contributes economically to the livelihood of the families in that community. It is considered important to increase the visibility of this productive activity and the preservation of ancestry, but also innovations in the production process, in addition to the construction of government policies that result in the strengthening and insertion of the activity of potters from the community of Itamatatiua in the productive chains of the state of Maranhão.

Keywords: Potters; Tradition; Productive chain.

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CERÁMICA EN EL RESTO DE LA COMUNIDAD DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EN ALCÂNTARA-MA

RESUMEN

¹ Graduado em Ciências Sociais, Pedagogia e História. Mestre em Educação. Doutorando em Educação da Universidade Federal do Maranhão. Professor do Departamento de Educação e Filosofia e do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Estadual do Maranhão. E-mail: diegoantropologo@hotmail.com

Este trabajo analizó la producción y comercialización de cerámica en la restante comunidad quilombola de Itamatatua, cadena productiva desarrollada por los alfareros de esa comunidad. La investigación se caracterizó por un enfoque cualitativo, bibliográfico, documental y de campo. La elaboración de cerámica en la comunidad de Itamatatua es una actividad artesanal, resultado de saberes y saberes ancestrales, con la participación prioritaria de las mujeres, con el apoyo de instalaciones físicas y maquinarias. El principal mercado consumidor de las piezas lo constituyen los visitantes de la comunidad, especialmente durante la Fiesta de Santa Tereza D'Ávila de Jesús. La venta de cerámica contribuye económicamente al sustento de las familias de esa comunidad. Se considera importante aumentar la visibilidad de esta actividad productiva y la preservación de la ancestralidad, pero también innovaciones en el proceso productivo, además de la construcción de políticas gubernamentales que redunden en el fortalecimiento e inserción de la actividad de los alfareros de la comunidad de Itamatatua en las cadenas productivas del estado de Maranhao.

Palabras clave: Alfareros; Tradición; Cadena productiva.

Introdução

O Brasil é um Estado pluriétnico e multicultural², e entre os diferentes segmentos étnicos nacionais, segundo pesquisa realizada em 2020, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), os negros representem 54% da população brasileira³. Historicamente a população negra foi caracterizada pelas suas formas de organização e culturas diferenciadas, e com a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, ficou reconhecida legalmente a sua organização social, seus costumes, suas crenças e tradições (BRASIL, 1988), constituindo um grupo étnico.

Os estudos revelam que durante muito tempo, os negros foram escravizados e refugiavam-se em antigos quilombos, contemporaneamente conhecidos como comunidades remanescentes e espalhadas por todo o território brasileiro (SILVA; SILVA, 2014). Segundo os autores (2014), os quilombos constituíram espaços de resistência à escravidão e hoje representam espaços de resistência cultural.

De acordo com Santos (2019, p. 64), “os grupos étnicos autodeclarados quilombolas constituem as famílias que mantêm práticas tradicionais e possuem formas específicas do uso dos recursos naturais, como a prática do sistema de uso comum”. Para a autora (2019), os quilombolas orientam-se por uma temporalidade ordenada por calendários de festas religiosas e suas territorialidades são orientadas pelas crenças em seres míticos.

² Conceitos que explicam a diversidade étnica e o pluralismo cultural manifestados na sociedade.

³ Dados do IBGE, 2020.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EM ALCÂNTARA-MA

No Brasil e no Maranhão, em relação às comunidades remanescentes de quilombo, existem 2.890 reconhecidas e 2.465 certificadas, 682 reconhecidas e 500 certificadas, respectivamente⁴. O reconhecimento e certificação dessas comunidades faz com que os moradores tenham acesso a serviços e reconhecimento de direitos, participação em programas governamentais e a titularidade das terras em que estão localizadas. Segundo Silva e Silva (2014), muitas comunidades mantêm tradições e saberes repassados de geração para geração, contribuindo para a construção/reconstrução da identidade étnica.

No Maranhão, conforme os dados do IBGE, os negros formam a maioria da população, cerca de 74%.⁵ De acordo com Santos et al. (2020), o Maranhão tornou-se um território prioritariamente negro devido à escravidão ocorrida nos séculos XVIII e XIX, com a vinda de negros africanos, que escravizados, ocuparam as terras do estado, e, consigo, trouxeram suas culturas que foi gradualmente incorporada ao território maranhense. Além disso, o Maranhão é o terceiro estado brasileiro com maior concentração de comunidades quilombolas, e Alcântara, no Maranhão, a segunda cidade brasileira com mais localidades quilombolas do país, conforme os dados do IBGE.⁶

Entre as comunidades remanescentes de quilombo no Maranhão, encontra-se a comunidade do Itamatatiua, na cidade de Alcântara. Com cerca de 320 anos de existência e tradição na produção de cerâmica artesanal, decorrente dos conhecimentos e saberes ancestrais, a comunidade do Itamatatiua guarda a história, a cultura, a arte e o saberes de um povo. Segundo Bandeira e Silva (2019), o território é de grande importância para uma comunidade tradicional, pois assegura o modo de vida e a permanência da cultura herdada por seus antecedentes, baseados em toda uma organização social e política desses espaços.

A fabricação das peças de cerâmicas é realizada no Centro de Produção de Cerâmica do Itamatatiua, onde os moradores dispõem de uma escola para treinamento sobre como trabalhar com o barro e uma loja para venda das peças, ou seja, uma produção que outrora se caracterizou por ser bastante caseira, vem acontecendo em dependências fixas voltadas para a fabricação do artesanato vendido aos visitantes (SILVA et al., 2018).

A produção das referidas cerâmicas envolve um conjunto de etapas como: extração e manuseio da matéria-prima até a fabricação das peças. Caracteriza-se como uma cadeia produtiva, já que envolve etapas que vai desde o planejamento e *design* das peças, até elas

⁴ Dados da Fundação Cultural Palmares, 2017.

⁵ Dados do IBGE, 2012.

⁶ Dados do IBGE, 2019.

serem entregues ao consumidor. Além disso, é uma cadeia produtiva sustentável, já que todas as etapas consideram a preocupação com o meio ambiente.

Diante dessas considerações iniciais, o objetivo deste trabalho consistiu em analisar a produção e comercialização de cerâmicas da comunidade remanescente de quilombo do Itamatatiua, cadeia produtiva desenvolvida pelas ceramistas da referida comunidade.

Esta pesquisa caracterizou-se pela abordagem qualitativa. Como procedimentos metodológicos, realizou-se estudo bibliográfico e análise documental, contemplando livros, artigos de periódicos e eventos científicos, leis, fotografias e relatórios. Como parte da pesquisa realizada, procedeu-se o trabalho de campo na Comunidade do Itamatatiua, utilizando os seguintes instrumentos de coleta de dados: observação e entrevista semiestruturada. Foram observadas as etapas de produção das cerâmicas, a venda das peças e alguns momentos do Festejo de Santa Tereza D'Ávila de Jesus, com registros fotográficos das situações observadas.

A entrevista semiestruturada aplicada possibilitou compreender o processo de fabricação e venda das cerâmicas da comunidade do Itamatatiua. Foi selecionada uma ceramista para aplicação da entrevista, sendo que a mesma integra o grupo de lideranças da comunidade e atualmente ocupa o cargo de presidente da Associação de Mulheres do Itamatatiua, oferecendo além dos dados relativos ao processo de produção e comercialização das peças, a visão da mesma em relação a todo esse processo produtivo.

Desse modo, este artigo, a partir dos resultados alcançados pela pesquisa realizada, destaca a importância da produção das cerâmicas para a comunidade remanescente de quilombo do Itamatatiua como um artefato econômico, social e cultural maranhense. Outros aspectos da produção e comercialização, apresentados neste trabalho, possibilitam a visibilidade dessa atividade empreendedora e contribuem com o produtivismo acadêmico na área das ciências humanas e sociais.

Descrição da estrutura de produção, comercialização e pessoal envolvido

Cestari, Santos e Caracas (2016, p. 172), caracterizam historicamente a prática de realizar cerâmicas na comunidade do Itamatatiua em três momentos:

A produção na olaria Carmelita finalizou-se com a saída da ordem religiosa da localidade. Em seguida, a produção aconteceu nas casas das artesãs, e, por último, a produção tornou-se coletiva, sendo realizada no Centro de Produção de Cerâmica de Itamatatiua.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EM ALCÂNTARA-MA

Neste trabalho, serão apresentadas, prioritariamente, os aspectos da produção e comercialização relacionados ao terceiro momento, que ocorre atualmente no Centro de Produção de Cerâmica de Itamatatua, construído pelo Governo do Estado do Maranhão, localizado na comunidade do Itamatatua. O mesmo dispõe de dependências para fabricação das cerâmicas, treinamento das ceramistas e uma loja para a venda das peças. Segundo Cestari, Santos e Caracas (2016, p. 164), “o Centro é um espaço coletivo e essencialmente feminino, onde é possível fazer a estocagem, a preparação da argila para uso, a modelagem, a secagem, a cozedura e a venda”. Ainda, segundo os autores (2016, p. 172), “esse espaço permite a capacitação de novas ceramistas e a organização do trabalho, o que fortalece a identidade do grupo e a geração de renda.”

Além da referida loja, existem outras duas, sendo uma localizada na capital São Luís e outra na sede de Alcântara. Com o advento das tecnologias digitais, as redes sociais ajudam na divulgação das peças prontas para venda. Outrora, as peças eram produzidas em casa, com ajuda de tábuas no chão. Com a construção do referido Centro, as ceramistas contaram com uma bancada e maquinários doados pela Caixa Econômica Federal, para a fabricação das cerâmicas. A Associação de Mulheres do Itamatatua, fundada em 1989, atua facilitando os convênios, captação de recursos e coordenação de projetos das ceramistas.

Foto 1 – Frente do Centro de Produção de Cerâmica de Itamatatua



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

A fabricação das peças de cerâmicas da comunidade do Itamatatua é uma atividade com envolvimento prioritário feminino, constituindo um grupo de 12 mulheres envolvidas nessa fabricação, embora se perceba uma divisão interna de trabalho entre homens e mulheres da comunidade. As ceramistas ou artesãs, esta última denominação pouco

percebida no cotidiano da comunidade do Itamatatiua (NORONHA, 2016), se reúnem para produzir as peças de cerâmicas e a participação dos homens é limitada aos processos de retirada do barro, transporte e queima, o que para Bandeira e Silva (2019), demonstra a importância que as mulheres possuem na manutenção e coesão do modo de vida quilombola da comunidade.

É importante destacar a parceria com o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Maranhão (Sebrae/MA) que realizou o treinamento com duas mulheres da comunidade na área de comercialização e melhoramento de peças, que, socializaram o aprendizado com as demais ceramistas. Os homens escavam buracos para retirar o barro, mas as mulheres precisam estar perto para dizer se o barro está bom. Após a retirada do barro, os homens fazem o transporte do mesmo até o Centro de Produção de Cerâmica para ser estocado. Os homens também ajudam na queimada das peças. Percebe-se, então, que a participação dos homens consiste apenas nas tarefas que exigem maior esforço físico.

Noronha (2016), em seu trabalho de pesquisa, destacou um olhar sobre a produção das cerâmicas relacionado ao como se constitui o saber-fazer da louça, em detrimento ao consumo do artesanato. Para a autora (2016, p. 18),

O conhecimento sobre a retirada do barro, as condições de umidade, o tempo de secagem, a relação harmônica com as interdições causadas pelo clima e pelo corpo é um tipo de saber nascido de uma percepção sensorial e de um engajamento prático adquirido pela experiência.

Nessa perspectiva, vejamos, a seguir, a fabricação das cerâmicas da comunidade remanescente de quilombo do Itamatatiua como atividade que contribui para a renda familiar dos moradores da comunidade, mas, também, como atividade que se relaciona com as histórias, as experiências, as tradições, as técnicas corporais e outros significados relacionados ao cotidiano das famílias quilombolas do Itamatatiua.

Descrição das etapas de fabricação das peças de cerâmicas

Segundo Miranda et al. (2021), a produção artesanal apresenta características diferentes de outros tipos de produção, principalmente se for permeada pelo contexto tradicional, apresentando outros elementos que transpassam a atividade produtiva. Existem várias etapas até a construção das peças de cerâmicas do Itamatatiua e o barro constitui-se na principal matéria-prima desta produção.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EM ALCÂNTARA-MA

Inicialmente, os moradores procuram um barreiro (campo) na própria comunidade, entre os meses de agosto a outubro, período em que não está chovendo. São escavados os buracos e verifica-se a situação da 2ª camada do barro (argila) para saber se está boa para fabricação das cerâmicas. Retira-se bastante barro para ficar estocado durante o inverno. O barro é transportado em burro ou carro, por cofo ou saco. O estoque fica no Centro de Produção de Cerâmica, umedecido diariamente com água e coberto com sacos plásticos para conservar em condições de uso (CESTARI, SANTOS e CARACAS, 2016). Segundo Cestari, Santos e Caracas (2016), as retiradas do barro seguem um intervalo guiado pelas estações do ano, intervalo este considerado pelas mulheres como suficiente para que a escavação feita na jazida da localidade seja recuperada através dos sedimentos trazidos pelas águas das chuvas durante o inverno.

163

Foto 2 – Retirada do barro para fabricação das cerâmicas



Fonte: Acervo Denise de Jesus, 2019.

Ao iniciar o processo de preparação do barro, molha-se o mesmo para ficar de repouso durante dois dias. Quando estiver no “ponto”, é amassado e passado em uma máquina, conhecida por maromba. São feitas tiras e em seguida retirando os pedaços para serem modelado. Para Noronha (2016, p. 25) “esse processo de amassar o barro, caminhar até o campo e equilibrar o cofo na cabeça são parte de um aprendizado corporal da técnica de trabalhar com o barro.”

Foto 3 – Fabricação de tiras de barro no maquinário



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Inicia-se a produção coletiva das peças de cerâmicas através do maquinário e das habilidades utilizadas na fabricação. Segundo Cestari, Santos e Caracas (2016), a partir da moldagem das peças surgem especificidades na execução das tarefas, consoante o tipo de produto. Para os autores (2016, p. 164), “os diversos produtos têm várias etapas em comum, sendo apenas a modelagem específica de cada artefato”.

Foto 4 – Produção das peças de cerâmicas



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Foto 5 – Ceramistas durante a fabricação das cerâmicas



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EM ALCÂNTARA-MA

Foto 6 – Bancada utilizada para produção das peças de cerâmicas



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Após a construção das peças de cerâmicas, as mesmas são colocadas para secar ao vento nas dependências do Centro de Produção de Cerâmica, durante um dia, sendo que no período de inverno, as peças ficam secando entre dois a quatro dias. Após esse processo de secagem da peça, as mesmas passam por um processo de raspagem com um metal, geralmente uma faca, um instrumento artesanal chamado cuipeua e uma esponja. A raspagem que sobra é colocada de molho, depois passada na maromba, para posterior reaproveitamento. Em seguida, acontece um segundo processo de secagem ao vento por dois dias, e após isso, é passado uma lixa de massa vermelha para nivelamento da peça, seguida de uma pedra de polimento e uma escova que tira os resquícios de barro. A secagem é comum a todas as peças produzidas.

Foto 7 – Secagem das peças de cerâmicas



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Dar-se início a queima das peças de cerâmica no forno de barro por 24 horas. Em seguida, dependendo do tamanho das peças, ficam entre três a cinco dias esfriando. Então as peças são separadas entre as que estão boas para comercialização e as que estão quebradas, são pintadas com tinta de tecido e outras apenas ficam com o brilho natural da peça. Segundo Noronha (2016, p. 29), “mais do que etapas de suas cadeias produtivas, a extração da matéria-prima, a modelagem, o acabamento das peças e a queima são momentos de transição do saber-fazer por meio da corporalidade.”

Foto 7 – Forno de barro para queima das peças de cerâmicas



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Após todas as etapas descritas, as cerâmicas são estocadas no Centro e estão prontas para serem comercializadas. Algumas são encomendadas antes mesmo do processo de fabricação e outras ficam dispostas na loja para serem vendidas. Cestari, Santos e Caracas (2016), caracterizam a estocagem como o fechamento das etapas dessa cadeia produtiva, onde as peças ficam dispostas na loja para serem vendidas.

De acordo com Noronha (2016, p. 19), “a perspectiva de que os objetos artesanais estão disponíveis nas estantes da loja em Itamatatiua, prontos para serem consumidos, reduz a produção da louça ao seu produto final e concentra a atribuição de valor apenas a este resultado”. Entretanto, conforme argumenta a autora (2016), nesta atividade existe um saber-fazer que deve ser considerado como método, habilidade e experiência de vida que devem ser valorizados na comunicação do produto, quando este chega à loja para comercialização.

Outro destaque feito por Noronha (2016), identificado em sua pesquisa, através das falas das artesãs, é sobre a relação existente entre a cerâmica, o corpo feminino e os ciclos da natureza, pois, o tempo da produção da louça está atrelado ao clima, às estações do ano,

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EM ALCÂNTARA-MA

ao ciclo lunar e ao corpo da mulher. Além disso, segundo Cestari, Santos e Caracas (2016), a produção das cerâmicas é diária e o ritmo se modifica conforme a existência de encomendas.

Peças produzidas, mercado consumidor e o Festejo de Santa Teresa D'Ávila de Jesus

São produzidos cofres, potes, alguidares, panelas, travessas, bilhas, copos, cinzeiros, xícaras, jarros, farinheiras, saladeiras, fogareiros e peças de decoração. Segundo Bandeira e Silva (2019), a produção e a venda acontecem coletivamente, mas cada ceramista é responsável por seus produtos e o dinheiro é coletado individualmente, conforme a autoria da produção. Cada peça possui sua marca individual, geralmente o nome da comunidade, além da etiqueta de preço acompanhada do nome da pessoa que fabricou a peça.

167

Foto 9 – Cerâmicas dispostas a venda na loja



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Foto 10 – Cerâmicas dispostas a venda na loja



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Segundo Noronha (2016), as louças produzidas não são utilizadas no cotidiano dos moradores da comunidade do Itamatatiua. No início da produção, as cerâmicas eram bastante utilizadas na comunidade e povoados mais próximos, entretanto, desde a década de 1980 existe um processo de descontinuidade do uso dos artefatos. Para Noronha (2016), percebe-se a opção pelo uso de produtos industrializados entre as mulheres da comunidade e a prioridade de venda do artesanato que produzem.

Os principais compradores das peças de cerâmicas são turistas e pesquisadores que visitam a comunidade, além de restaurantes que fazem encomendas de variadas peças. Também são comercializadas nas outras duas lojas fora da comunidade e também por ocasião de alguma exposição que acontece em outra cidade. Segundo Noronha (2016, p. 24), “as artesãs idealizam o gosto dos turistas e também aprendem suas preferências no ato da compra.”

Foto 11 – Visitantes da comunidade comprando cerâmicas na loja



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

O Festejo de Santa Tereza D'Ávila de Jesus é uma tradição religiosa realizada todos os anos pela comunidade do Itamatatiua e constitui-se em um dos principais momentos para exposição e venda das cerâmicas aos visitantes/participantes da festa. As peças são vendidas a baixo custo, sobretudo pela qualidade do acabamento que possuem a maioria dos produtos artesanais, os levando a um baixo valor econômico na sua comercialização (AZEVEDO, 2016). Contudo, a venda das peças produzidas vem passando por dificuldades relacionadas a diminuição das vendas. Mesmo diante do trabalho coletivo para a divulgação e comercialização das peças nos últimos anos, o mercado de cerâmicas vem passando por grandes dificuldades.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUVA EM ALCÂNTARA-MA

Foto 12 – As caixeiros durante o Festejo de Santa Teresa D’Ávila de Jesus



Fonte: Acervo pessoal, 2019.

169

A foto 12 registra um momento do Festejo de Santa Teresa D’Ávila de Jesus, realizado anualmente, no mês de outubro, na comunidade do Itamatatiua. O referido festejo representa uma comemoração tradicional dos moradores e principal acontecimento em que a comunidade recebe visitantes, entre turistas, moradores dos povoados e municípios adjacentes, pesquisadores e documentaristas, que integram a clientela das ceramistas. Segundo Santos et al. (2020), muitas comunidades quilombolas não estão preparadas para receber turistas, sugerindo que o turismo cultural pode ser uma ferramenta de valorização e propagação da memória e da identidade local dos quilombos, além de estimular o desenvolvimento econômico e social dessas comunidades.

A importância da tradição das cerâmicas para os moradores do Itamatatiua

De acordo com Azevedo (2016), o Maranhão é um estado rico e diversificado em sua produção artesanal, cujas matérias-primas locais são transformadas em obras de arte, produtos de utilidades, entre outros, para uso nas próprias comunidades e, na maioria das vezes, para serem vendidos aos turistas, exercendo grande importância para a economia do Estado, pois, parte da população sobrevive desse tipo de atividade.

As atividades ceramistas são bastante antigas e a fabricação de peças pode acontecer de diferentes maneiras, dependendo da tradicionalidade e da técnica utilizada na fabricação (BANDEIRA; SILVA, 2019). A tradição das cerâmicas da comunidade do Itamatatiua coincide com o surgimento do referido quilombo. Segundo Oosterbeek e Reis (2012, p. 12), “dita-se, a partir de fontes orais, que a cerâmica é produzida no sítio desde a época em que

pertencia à ordem carmelitana, o que pode ser comprovado em documentos oficiais que relatam os bens da ordem no final do século XIX”.

As peças de cerâmica produzidas são vendidas e a renda contribui no sustento das famílias da comunidade. Segundo Bandeira e Silva (2019, p. 6), “economicamente, a comunidade se mantém por trabalhos de agricultura familiar, extrativismo vegetal, pesca, criação de animais e da produção de peças de cerâmica”. Consoante Oosterbeek e Reis (2012, p. 12), “a produção de artefatos cerâmicos é uma atividade complementar na economia da comunidade”. Vários moradores da referida comunidade também são beneficiários de programas sociais do governo federal e proprietários de pequenos comércios.

Nos tempos em que não tinham tanta produção de alumínio e plásticos, muitas pessoas utilizavam os objetos de barro no cotidiano doméstico. Desde o aumento do uso de utensílios em plástico e metal, percebeu-se a redução no uso das cerâmicas pelas pessoas. O desuso das cerâmicas se estende também ao cotidiano doméstico da própria comunidade, em parte explicado pela presença de novas dinâmicas advindas com a inserção dos meios de comunicação de massa e a presença de outras pessoas que não são da comunidade (OOSTERBEEK; REIS, 2012), demonstrando como os produtos industrializados chegam e são absorvidos pela comunidade, demonstrando a inserção dos moradores ao consumo capitalista, já que no atual contexto da sociedade seria inevitável esse contato.

Para Azevedo (2016), os produtos industriais possuem valor de consumo e de uso, tão quanto os produtos artesanais, entretanto, as técnicas, os materiais e o valor cultural agregado as peças artesanais promovem uma valorização maior, representando uma das mais ricas formas de expressão da cultura e do poder criativo de um povo.

Entretanto, mesmo com esse novo cenário em relação ao uso de cerâmicas nas casas das pessoas, as peças produzidas no Itamatatiua continuam sendo vendidas, são conhecidas nacionalmente, seja pela exportação para exposição ou comercialização em todo o Brasil. Destaca-se, também, que não existe competição próxima às ceramistas do Itamatatiua, pois nenhum segmento próximo realiza a mesma produção e comercialização. De acordo com Cestari et al. (2014), os artefatos e práticas diferenciaram a localidade como um território de saberes e modos de produzir.

Identificou-se, com a pesquisa, que o comércio das cerâmicas do Itamatatiua vem apresentando uma queda e os principais compradores são as pessoas que visitam a comunidade, principalmente durante o Festejo de Santa Tereza D’Ávila de Jesus. A loja fica

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EM ALCÂNTARA-MA

todo tempo aberta, com uma pessoa que faz a prestação de contas das peças vendidas. De acordo com entrevista concedida, “antigamente fazia uma fornada de cerâmicas e vinha um comprador e levava tudo, hoje é vendido a retalho”⁷.

A prática das cerâmicas revela, na sua materialidade, as marcas das mãos das mulheres que produziram as peças, um saber-fazer transmitido de geração em geração, uma forma peculiar de se trabalhar com o barro, um saber que se constitui sobre o corpo, permeado por um conjunto de disciplina (NORONHA, 2016). Entretanto, os moradores do antigo quilombo temem que a atividade que buscou sempre o economicamente justo, o fortalecimento das redes e laços sociais, a utilização de matéria-prima ambientalmente respeitosa e a troca de conhecimentos e habilidades, buscando o culturalmente diverso, possa simplesmente desaparecer. Consoante o relatado em entrevista, “as jovens são convidadas, mas não querem continuar a produção”⁸.

A fabricação das peças foi facilitada com a construção do Centro e a doação dos maquinários e a bancada. Segundo a entrevistada, “antigamente as peças eram fabricadas em casa com ajuda de taboas e o barro era amassado com os pés”⁹. Ainda assim, as ceramistas temem o desaparecimento dessa prática, já que as mulheres mais jovens têm buscado oportunidades de estudos e empregos fora da comunidade, desistindo de continuar com a tradição das cerâmicas. Para Cestari, Santos e Caracas (2016, p. 173), “além da insatisfação com a remuneração, a falta de oportunidade para estudar na localidade representa um fator agravante no que se refere à permanência dos jovens na comunidade.”

Essa antiga prática dos remanescentes do quilombo, conforme narrativas, apresenta-se ameaçada pelo distanciamento dos jovens. Tal fato leva à quebra no processo de transmissão da tradição (passagem parentais, normalmente de mãe para filha) de produzir cerâmica, comprometendo, dessa forma, a continuidade da prática. (CESTARI, SANTOS e CARACAS, 2016, p. 174)

Destaca-se a importância da produção das cerâmicas da comunidade remanescente de quilombo do Itamatatua como um artefato cultural, já que as peças sempre foram construídas num percurso de sentidos e práticas sociais (TABOSA et al., 2016), revela-se também grande importância econômica já que a produção ajuda na renda das ceramistas.

⁷ Dados da pesquisa. Entrevista conduzida pelo pesquisador de forma presencial em 13/09/2019.

⁸ Dados da pesquisa. Entrevista conduzida pelo pesquisador de forma presencial em 13/09/2019.

⁹ Dados da pesquisa. Entrevista conduzida pelo pesquisador de forma presencial em 13/09/2019.

Conforme o relatado em entrevista, “muitas são aposentadas por idade e a venda das peças acaba completando suas rendas”¹⁰.

Segundo Oosterbeek e Reis (2012), além das cerâmicas, outros elementos estão ligados à tradição e ao conhecimento transmitido através da oralidade entre os moradores da comunidade do Itamatatiua. Conforme os autores (2012), as relações entre os moradores são permeadas pela religiosidade local, lugares simbólicos, lendas e mitos que compõem a paisagem da referida comunidade.

O Centro de Produção de Cerâmica nunca contou com linhas de créditos, contrapartidas financeiras por parte de agentes governamentais e privados. Para Miranda et al. (2021), é importante fomentar incentivos na preservação de atividades artesanais e manutenção das culturas ancestrais. Para Azevedo (2016), as autoridades devem realizar estudos de ferramentas processuais e projetuais, visando à melhoria de estratégias para o emprego dos recursos pelas artesãs, melhorando, também, as condições de trabalho e de vida, aumentando consideravelmente sua produção.

Constantemente, são realizadas entrevistas na comunidade, além de pesquisas por professores e estudantes universitários, o que segundo a entrevistada “é muito importante, pois divulga a produção de cerâmicas da comunidade do Itamatatiua”¹¹. Segundo Cestari et al. (2014, p. 86), “o Centro constitui-se como espaço de produção, troca de experiências e de visitação, tornando-se atrativo turístico visitado por pessoas de diversas regiões do Brasil e de outros países”.

Conclusão

Neste artigo, pontuou-se, a partir de uma base teórica e empírica, o processo de produção e comercialização das cerâmicas da comunidade do Itamatatiua, bem como a importância que toda essa cadeia produtiva tem para a tradição cultural e vida econômica dos moradores dessa comunidade. Percebeu-se, com a pesquisa realizada, a necessidade de mais visibilidade dessa atividade produtiva e a preservação da ancestralidade, mas, também, inovações no processo produtivo, além da construção de políticas governamentais que resultem no fortalecimento e inserção da atividade das ceramistas da comunidade do Itamatatiua nas cadeias produtivas do estado do Maranhão.

¹⁰ Dados da pesquisa. Entrevista conduzida pelo pesquisador de forma presencial em 13/09/2019.

¹¹ Dados da pesquisa. Entrevista conduzida pelo pesquisador de forma presencial em 13/09/2019.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EM ALCÂNTARA-MA

Consideram-se importantes a conservação e o devido respeito as características dessa cadeia produtiva, sem que as formas de intervenção, sejam do setor público ou privado, possam apresentar riscos de descaracterização do produto, que revelam, entre outras coisas, a identidade cultural da comunidade do Itamatatiua.

A produção de cerâmicas, além da representatividade comercial, representa a cultura das mulheres do quilombo do Itamatatiua. Embora ao longo dos anos, algumas mudanças tenham sido implementadas na produção, muitos conhecimentos e valores estão embutidos e sendo transmitidos pelas ceramistas por gerações. Para Cestari et al. (2014, p. 94/95), mesmo diante das inovações e inevitáveis evoluções, o antigo e o novo coexistem como símbolos da história, identidade e resistência cultural dessa comunidade remanescente dos quilombos e ainda assim conseguem conquistar mercados.

Também merecem destaques as práticas sustentáveis utilizadas na fabricação das cerâmicas do Itamatatiua. Segundo Silva et al. (2018), as ceramistas utilizam, por exemplo, a água da chuva para a produção das peças, tornando o processo de produção mais sustentável. Consoante os autores (2018), foram construídas algumas barragens e a água da chuva é utilizada na produção das cerâmicas. Para Azevedo (2016), o uso de estratégias ambientais promove a melhoria do seu processo produtivo e, conseqüentemente, maior crescimento econômico e a diferenciação da imagem de seus produtos no mercado, se tornando tanto turístico como ecológico.

Mediante o exposto, a produção das cerâmicas das mulheres do Itamatatiua, tradição cultural, artística, social e econômica, bastante antiga, representa um grande legado das mulheres quilombolas daquela comunidade e uma importante contribuição na renda das suas famílias. Necessita de maior visibilidade, capacitação das ceramistas envolvidas, inovação com ajuda da tecnologia e investimentos financeiros que possam fortalecer essa cadeia produtiva, sem perder a sua essência tradicional que é a marca característica da comunidade do Itamatatiua.

Agradecimentos

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA) – Campus São Luís/Maracanã e a Fundação de Amparo à Pesquisa e ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão (FAPEMA) pelo fomento e auxílio financeiro da pesquisa.

Referências

AZEVEDO, Patricia Silva. Design sustentável e o artesanato maranhense: o uso de estratégias ambientais para o desenvolvimento de produtos. In: SANTOS, Denilson Moreira et al. **Artesanato no Maranhão: práticas e sentidos**. São Luís: EDUFMA, 2016.

BANDEIRA, Arkley Marques; SILVA, Flávia Martins. UM SABER ANCESTRAL: documentação e extroversão da produção ceramista artesanal na comunidade quilombola de Itamatatiua, Alcântara – Maranhão. In: Jornada Internacional de Políticas Públicas, IX, 2019, São Luís. **Anais do evento - 2019**. São Luís: Universidade Federal do Maranhão, 2019. p. 1-12.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

CESTARI, Glauba Alves do Vale; SANTOS, Denilson Moreira; CARACAS, Luciana Bugarin. A produção de cerâmica no quilombo de Itamatatiua: interações entre artesanato tradicional e design com vistas à sustentabilidade. In: SANTOS, Denilson Moreira et al. **Artesanato no Maranhão: práticas e sentidos**. São Luís: EDUFMA, 2016.

CESTARI, Glauba Alves do Vale et al. Saberes tradicionais e interações na produção de artefatos cerâmicos na comunidade quilombola de Itamatatiua – Ma. In: Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design, 11º, 2014, Gramado. **Anais 11º P&D 2014**. Gramado: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2014. p. 2627-2638.

MIRANDA, Samuel da Silva et al. Tradição do Fazer Louças Cerâmicas: o design da informação na construção gráfica da cadeia produtiva artesanal. In: Congresso Internacional de Design da Informação, 10º, 2021, Curitiba. **Anais do 10º Congresso Internacional de Design da Informação**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2021. p. 971-984.

NORONHA, Raquel. Corpo e saber-fazer: da cosmologia à política. In: SANTOS, Denilson Moreira et al. **Artesanato no Maranhão: práticas e sentidos**. São Luís: EDUFMA, 2016.

OOSTERBEEK, Luiz; REIS, Milena das Graças Oliveira. TERRAS DE PRETO EM TERRAS DA SANTA: Itamatatiua e as suas dinâmicas quilombolas. **Revista Cadernos de Pesquisa**, v. 19, n.º 1, p. 7-15, 2012.

SANTOS, Saulo Ribeiro dos et al. Possibilidades e realidades em comunidades Quilombolas do Maranhão: o turismo como regate da memória e identidade. **Revista de Turismo Contemporâneo**, v. 8, n.º 2, p. 316-336, 2020.

SANTOS, Fernanda Barros dos. A base de Alcântara e os direitos humanos às comunidades quilombolas no Maranhão. **RIDH**, v.7, n.º 2, p. 61-75, 2019.

SILVA, Elisabeth Regina Alves Cavalcanti et al. Estratégias sustentáveis de produção tradicional de cerâmica na comunidade quilombola de Itamatatiua, Alcântara/MA. **Revista Educação Ambiental em Ação**, n.º 65, Ano XVII, p. 1-7, 2018.

Humana Res, v . 4, n. 6 , 2022 , ISSN: 2675 - 3901 p.157 – 175, set. a dez . 2022.
DOI: 10.29327/2151838.6.4-9

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CERÂMICAS NA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DO ITAMATATIUA EM ALCÂNTARA-MA

SILVA, Giselda Shirley da. SILVA, Vandeir José da. Quilombos brasileiros: alguns aspectos da trajetória do negro no Brasil. **Revista Mosaico**, v.7, n.º 2, p. 191-200, 2014.

TABOSA, Tibério et al. Processos culturais e cadeia produtiva do artesanato: uma análise sobre a cerâmica do cabo de Santo Agostinho/PE, Brasil. In: Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design, 12º, 2016, Belo Horizonte. **Anais do 12º P&D 2016**. Belo Horizonte: Universidade do Estado de Minas Gerais, 2016. p. 3857-3868.

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

Daniely Suhelanne dos Santos Sousa¹
Maria Tereza de Alencar²

RESUMO

Hoje acredita-se que não se pode combater a seca, e sim buscar alternativas de convivência com o semiárido e a utilização de tecnologias sociais. Desenvolvidas através de políticas públicas, visam a sustentabilidade, e o desenvolvimento, focando em uma melhor qualidade de vida da população, driblando as adversidades determinantes do clima. A pesquisa teve como objetivo analisar a contribuição socioeconômica e ambiental das tecnologias sociais para a convivência e fixação do homem na localidade Sobrado, município de Pio IX – Piauí. Foram utilizados como procedimentos metodológicos a pesquisa bibliográfica, fontes eletrônicas (*web sites*, revistas online, anais de eventos, artigos) e pesquisa de campo (observação, aplicação de questionários e entrevista). De acordo com a pesquisa as tecnologias implantadas na localidade Sobrado foram as cisternas de placas, dessalinizador utilizado em conjunto com a piscicultura em tanques de lona, cultivo da erva sal e criação de caprinos, visando o desenvolvimento e a sustentabilidade. Constatou-se que, as tecnologias implantadas não se adaptaram a localidade. O dessalinizador encurtou a distância do acesso à água, pois antes se percorriam longas distâncias em busca de água, destaca-se a melhoria da saúde das pessoas que antes apresentavam diarreias e problemas renais. E isso é uma mudança considerável para a localidade, atendendo a melhoria de vida no quesito social. Ambientalmente o cultivo da erva sal e das tilápias representam uma maneira de se reduzir o impacto ambiental, entretanto a agregação econômica foi deixada de lado, pois o custo da produção é oneroso e a água não é suficiente para a irrigação, o que não é também sustentável. Ressalta-se que a construção de cisternas de placas e o incentivo ao uso de outras fontes de captação e acumulação de água, embora amenizem os efeitos das secas e possibilitem a permanência do homem no meio rural, ainda não são suficientes para as transformações socioeconômicas e a consolidação do paradigma da sustentabilidade na localidade Sobrado.

Palavras-chave: Semiárido; Convivência; Sustentabilidade; Tecnologias Sociais.

ABSTRACT

Today it is believed that we can't combat dry, but look for alternatives to coexistence with semiarid and use of social technologies. Developed through public policies and aimed at sustainability and development, those technologies, focused on improve people's quality of life, dodging the determinants of climate adversities. This work aims to analyze the socioeconomic and environmental contribution of social technologies for living together and keeping people in the town Sobrado, city of Pio IX - Piauí. Were used as instruments to literature, research in electronic sources (web sites, online magazines, conference proceedings, articles, etc.) and field research (observation, questionnaires and interviews). According to research the technologies deployed in Sobrado location

¹ Licenciada em Geografia-UESPI. contato: daniely.suhelanne@gmail.com

² Professora Adjunta do Curso de Geografia da Universidade Estadual do Piauí- UESPI. contato: mariatereza@cchl.uespi.br

were the tanks plates, dessalinazor used in conjunction with psicultura on canvas tanks, salt herb cultivation and goat rearing, for the development and sustainability. It was found that the implanted technologies have not adapted to the locality. Environmentally cultivation of salt grass and tilapia represent a way to reduce the environmental impact, however, the economic aggregation was dropped because the cost of production is expensive and water is not enough for irrigation, which is also not sustainable anything. It is noteworthy that the construction of water boards and encouraging the use of other funding sources and water accumulation, although amenizem the effects of droughts and allow the permanence of man in rural areas, are not sufficient for the socio-economic transformation and the consolidation of the sustainability paradigm in the town Sobrado.

Keywords: Semi-Arid; Coexistence; Sustainability; Social Technologies.

TECNOLOGÍAS SOCIALES PARA LA CONVIVENCIA CON LOS PUEBLOS SEMIÁRIDOS DEL LOCALIDAD SOBRADO – PIO IX (PI)

RESUMEN

Hoy se cree que no es posible combatir la sequía, sino buscar alternativas de convivencia con el semiárido y el uso de tecnologías sociales. Desarrollados a través de políticas públicas, tienen como objetivo la sostenibilidad y el desarrollo, enfocándose en una mejor calidad de vida de la población, sorteando las adversidades que condicionan el clima. El objetivo de este trabajo es analizar la contribución socioeconómica y ambiental de las tecnologías sociales para la convivencia y asentamiento del hombre en Sobrado, en el municipio de Pio IX - Piauí. Se utilizaron como procedimientos metodológicos la investigación bibliográfica, las fuentes electrónicas (sitios web, revistas en línea, anales de eventos, artículos) y la investigación de campo (observación, aplicación de cuestionarios y entrevistas). De acuerdo con la investigación, las tecnologías implementadas en el local de Sobrado fueron cisternas de placas, desalinizadora usada en conjunto con psicultura en tanques de lona, cultivo de salinas y crianza de cabras, con miras al desarrollo y sustentabilidad. Se encontró que las tecnologías implantadas no se adaptaban a la localidad. Ambientalmente, el cultivo de salina y tilapia representan una forma de reducir el impacto ambiental, sin embargo se dejó de lado la agregación económica, porque el costo de producción es caro y el agua no alcanza para el riego, que tampoco es sostenible. Cabe señalar que la construcción de cisternas de placa y el fomento del uso de otras fuentes de captación y acumulación de agua, si bien mitigan los efectos de las sequías y posibilitan la permanencia de los hombres en las zonas rurales, aún no son suficientes para el bienestar socioeconómico y social. transformaciones sociales, la consolidación del paradigma de la sustentabilidad en Sobrado.

Palabras llave: Semiárido; Coexistencia; Sustentabilidad; Tecnologías Sociales.

Introdução

A seca na região semiárida do nosso país é caracterizada por um longo período de estiagem e já castigou muitas populações no decorrer dos tempos. Em todo este período nos deparamos com fome, falta de água, morte e um índice de desenvolvimento muito baixo, agravado pelo êxodo rural e o não acesso à terra.

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

Em meio a todos os problemas causados pela seca e o sofrimento da população, órgãos e políticas públicas foram criadas para amenizar o flagelo das populações, no entanto, além de proporcionar lucro para muita gente, essas iniciativas foram marcadas pelo desvio de dinheiro para obras fantasmas, perfuração de poços e construção de açudes com recursos públicos em terras de fazendeiros e outras irregularidades.

Observa-se no decorrer dos anos que as políticas de combate à seca ajudaram a construir uma ideia falsa do Nordeste: um lugar apenas de terra rachada, onde são encontradas carcaças de gado morto, crianças desnutridas, uma agricultura improdutiva e de subsistência, e de um povo miserável que depende sempre de frentes emergenciais e doações alienadoras.

O fato é que as ações desenvolvidas a princípio se mostraram ineficazes, não gerando mecanismos de convivência da população com o semiárido. Na verdade, não se pode combater a seca, mais sim buscar alternativas de convivência. Como o desenvolvimento de técnicas e tecnologias sociais apropriadas ao clima semiárido, focando na sustentabilidade.

A região passa a ser concebida enquanto um espaço no qual é possível construir ou resgatar relações de convivência entre a sociedade e a natureza, com base na sustentabilidade ambiental, combinando a qualidade de vida das famílias do sertão semiárido com o incentivo às atividades econômicas, experimentando novas tecnologias apropriadas ao local, produtivas, hídricas e educativas, orientadas pela expectativa de convivência com o semiárido (ALENCAR, 2010, p. 20).

Neste contexto, criou-se várias formas de convivência com o semiárido, por meio de “tecnologias sociais”. Que tem sido desenvolvida no semiárido, como forma de captação de água da chuva em cisternas para beber e para produzir. A construção de cisternas foi transformada em política pública, tornando-se rapidamente um instrumento importante de convivência com a seca. Sendo assim, as cisternas e outros programas foram implantados no semiárido piauiense através de inúmeras organizações não governamentais, governo estadual e federal, que financiam e executam ações de sustentabilidade e convivência dando uma melhor qualidade de vida e sustento dessas famílias.

O trabalho está pautado no tema tecnologias sociais para a convivência com o semiárido na localidade Sobrado – Pio IX (PI), e tem como problema, questionamento: qual a contribuição das tecnologias sociais para convivência e fixação do homem no Semiárido piauiense?

A pesquisa justifica-se pela necessidade de disseminar a importância da convivência e o conhecimento por parte da população das tecnologias sociais como medida de transformação social, ambiental e socioeconômica da população do semiárido que sofre desde a formação do país.

O presente trabalho teve como objetivo geral analisar a contribuição socioeconômica e ambiental das tecnologias sociais para a convivência e fixação do homem na localidade Sobrado, município de Pio IX – Piauí, e como objetivos específicos: I- Conhecer os agentes responsáveis que atuam no planejamento e operacionalização das tecnologias sociais aplicadas a localidade Sobrado, município de Pio IX – Piauí; II- Identificar as tecnologias sociais implantadas na localidade Sobrado, município de Pio IX – Piauí; III - Caracterizar as alterações socioeconômicas decorrentes da implantação dessas tecnologias sociais na localidade Sobrado, município de Pio IX – Piauí; IV – apresentar sugestões de convivência e melhoria socioeconômica para a localidade.

Visando atender os resultados esperados do trabalho, foram utilizados como procedimentos metodológicos a pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, pesquisa em fontes eletrônicas de informações (*web sites*, revistas online, anais de evento, artigos) e pesquisa de campo (observação, aplicação de questionários e entrevista).

Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto. Existem, porém, pesquisas científicas que se baseiam unicamente na pesquisa bibliográfica, procurando referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta (FONSECA, 2002).

A pesquisa documental é bem similar a pesquisa bibliográfica, não sendo fácil as vezes diferenciá-las, segundo Fonseca (2002, p. 32) “A pesquisa documental recorre a fontes mais diversificadas e dispersas sem tratamento analítico, tais como: tabelas estatísticas, jornais, revistas, relatórios, documentos oficiais, cartas, filmes, fotografias, pinturas, tapeçarias, relatórios de empresas, vídeos de programas de televisão”.

Para Gil (2002), questionário é a técnica de investigação composta por um número mais ou menos elevado de questões apresentadas por escrito às pessoas, tendo por objetivo o conhecimento de opiniões, crenças, sentimentos, interesses, expectativas, situações vivenciadas.

A área de estudo possui aproximadamente 112 famílias. Os questionários aplicados durante a pesquisa de campo foram assistidos com perguntas abertas e fechadas, com uma

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

amostragem que equivale a 20% do total, equivalendo a 11 residências participantes da pesquisa e entrevista com um dos representantes da associação Sobrado.

1 Convivência com o Semiárido

A convivência expressa mudança na percepção da complexidade territorial e possibilita construir ou resgatar relações de convivência entre os seres humanos e a natureza, tendo em vista a melhoria da qualidade de vida das famílias sertanejas, por meio de incentivo às atividades econômicas apropriadas e a sustentabilidade ambiental. É uma nova percepção que retira as “culpas” atribuídas às condições naturais, e enxerga o espaço semiárido com suas características próprias seus limites e potencialidades. É o regaste de um pensamento que afirmava, a exemplo do que foi formulado por Duque (2004), que o desenvolvimento no semiárido depende fundamentalmente de uma mudança de mentalidade em relação às suas características ambientais e de mudanças nas práticas e uso indiscriminado dos recursos naturais.

A perspectiva da convivência requer e implica em um processo cultural, de educação, de uma nova aprendizagem sobre o meio ambiente, dos seus limites e potencialidades. Requer a constituição de novas formas de pensar, sentir e agir de acordo com o ambiente no qual se está inserido. Ou seja, a convivência envolve a percepção da complexidade e requer uma abordagem sistemática sistêmica do semiárido brasileiro possibilitando a compreensão das dimensões geofísica, social econômica, política e cultura (SILVA, 2003, p. 9).

A convivência com o semiárido ganhou destaque na década de 1980, apoiada na bandeira da agricultura alternativa. Esta visão era trabalhada principalmente pela sociedade civil, porém teve o apoio de instituições de pesquisa, como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA e a Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMBRATER. Estes atores passaram a desenvolver tecnologias hídras e produtivas apropriadas à realidade ambiental, cultural e socioeconômica do semiárido. Em 1982 as empresas supracitadas elaboraram um documento intitulado “Convivência do Homem com a Seca”, sugerindo uma atuação governamental que assegurasse a convivência dos indivíduos com a natureza da região, principalmente através da captação e armazenamento da água em pequenas propriedades (ASSIS, 2009).

1.1 Tecnologias apropriadas: adequação do termo tecnologias sociais

Diversos foram os motivos que propiciaram o surgimento do movimento da Tecnologia Apropriada – TA nas décadas de 1960 e 1970. Entre esses motivos estava o desencanto e o ceticismo em relação aos processos de desenvolvimento praticados até então. Essa é a visão de Kaplinski (1990) apud Rodrigues (2008), para quem a origem desse movimento seria uma reação aos padrões de crescimento econômico do pós-guerra tanto nos países denominados primeiro mundo nessa época, quanto os denominados terceiro mundo.

Para Dagnino, Brandão e Novaes (2004) o seu berço seria na Índia do século XIX, onde “o pensamento de reformadores daquela sociedade estava voltado para a reabilitação das tecnologias tradicionais, praticadas em aldeias como estratégia de luta contra o domínio britânico”. Gandhi e sua luta para popularizar a roca de fiar manual que seria o primeiro equipamento tecnologicamente apropriado. Rodrigues (2008) cita também, Schumader (1979) que criou a expressão tecnologia intermediária para indicar uma tecnologia que combina elementos das tecnologias tradicionais com os das tecnologias avançadas; Dickson (1974) preferia chamar sua proposta de tecnologia alternativa; e Clarke (1976) de tecnologia suave.

Para Willoughby (1990) apud Rodrigues (2008), tecnologia apropriada pode ser definida em termos gerais. Nesse caso, a palavra apropriada significa que a tecnologia deve se ajustar ou se adaptar a algum propósito ou uso específico.

De acordo com pesquisas os atributos citados com mais frequência são os seguintes: baixo investimento por posto de trabalho, baixo capital investido por unidade produzida, potencial de geração de empregos, simplicidade organizacional, pequena escala de produção, alto grau de adaptabilidade ao ambiente sociocultural, autossuficiência local e regional, economia no uso dos recursos naturais, preferência pelo uso de recursos renováveis e controle social.

Após uma análise profunda do movimento da tecnologia apropriada, Dagnino, Brandão e Novaes (2004) mostram que as diversas correntes denotam um produto, não um processo, de acordo com uma visão claramente normativa. O movimento não conseguiu colocar em prática suas ideias por não ter explicitado como deveria ser organizado o processo. Ainda conforme esses autores, a inovação não pode ser pensada em algo feito

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

num lugar onde essa tecnologia vai ser utilizada, pelos atores que irão utilizá-las. A ênfase no processo de produção de tecnologia é central para o conceito de tecnologia social.

Uma definição de tecnologia social proposta pelo Instituto de Tecnologia Social – ITS (2004) é: um conjunto de técnicas, metodologias transformadoras, desenvolvidas e/ou aplicadas na interação com a população e apropriada por ela, que representam soluções para a inclusão social e melhoria das condições de vida.

Para a Fundação Banco do Brasil – FBB a palavra tecnologia é entendida como manifestação de conhecimento, que pode ser um processo, método, técnica, produto ou até mesmo um artefato, desenvolvido pelo meio acadêmico, pelo Estado ou proveniente do saber popular. A palavra social concerne ao fato de serem tecnologias focadas na resolução de problemas como, por exemplo, as demandas por água tratada, alimentação, educação, saúde ou renda. Social, ainda, porque necessariamente essas tecnologias precisam garantir que sejam apropriadas pela comunidade, gerando mudanças de comportamentos, atitudes e práticas que proporcionem transformações sociais. A comunidade é protagonista e não mera receptora da tecnologia. Desse modo, tecnologia social compreende produto, processo, técnicas ou metodologias replicáveis desenvolvidas na interação com a comunidade e que representem efetivas soluções de transformação social (FBB, 2006).

182

1.2 Tecnologias sociais e práticas para a convivência com o semiárido no meio rural

Desde a sua fundação, em 1999, até os dias de hoje, a Articulação do Semiárido Brasileiro – ASA desenvolve iniciativas e técnicas que buscam contribuir para a segurança – garantia de suprimento, em quantidade e qualidade – e soberania – empoderamento, controle sobre a produção – alimentares, hídricas e energéticas da população dispersa do semiárido nordestino. Estas soluções podem ser classificadas em duas categorias. A primeira são estratégias de estocagem – de sementes, de água e de ração – e a segunda trata-se da diversificação de atividades – policultura, criação, colheita (DUQUE, 2008).

O Programa Um Milhão de Cisternas - P1MC é a principal estratégia de estocagem de água. Prevê a construção de um milhão de cisternas de placas, possibilitando a captação de água da chuva para consumo humano nos estados do semiárido brasileiro. A água é captada por meio de calhas que vão do telhado da residência até as cisternas, que são reservatórios de forma ovalada, com metade de suas dimensões encravadas no chão,

impedindo a entrada de luz e a evaporação, podendo acumular até 16 mil litros por até 8 meses (SILVEIRA E CORDEIRO, 2010).

O P1MC foi considerado como um programa exitoso pela ASA. Assim, a articulação decidiu desenvolver um outro programa ligado à água, o Programa Uma Terra e Duas Águas – P1+2, de captação de água pluviais para a produção de alimentos. Consiste na construção de uma segunda cisterna (de 52 mil litros) ou de uma barragem subterrânea que pode sustentar, por exemplo, um quintal produtivo ou uma agrofloresta, visando à segurança alimentar (DUQUE, 2008).

Ambas as estratégias de convivência com o semiárido foram criadas pela ASA e tornaram-se políticas públicas. Para sua execução, contou, ao longo dos anos, com recursos do Ministério do Meio Ambiente – MMA, do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS, além do apoio de instituições de caráter público ou privado, como a Federação Brasileira dos Bancos – Febraban. Hoje, são estratégias institucionalizadas do MDS.

Uma vantagem das técnicas de captação de água da chuva é a de evitar que a população tenha que caminhar por quilômetros para buscar água, muitas vezes de péssima qualidade, em barreiros e açudes, além de dar garantias para a produção agrícola (SILVEIRA E CORDEIRO, 2010).

Baptista e Campos (2013), apontam alternativas de convivência e afirmam que conviver com o semiárido significa viver, produzir e desenvolver-se, não dentro de uma mentalidade que valoriza e promove a concentração de bens, mas sim enfatiza a partilha, a justiça e a equidade, querendo bem à natureza e cuidando de sua conservação. Conviver com o semiárido não significa apenas empregar a convivência com o semiárido e suas potencialidades tecnológicas diferentes, quer sejam baratas ou caras. Significa abraçar uma proposta de desenvolvimento que afirma ser o semiárido viável, ser o seu povo inteligente e capaz, ser a natureza do semiárido rica e possível, desde que os seres humanos com ela se relacionem de modo respeitoso e que haja políticas públicas adequadas.

2 Tecnologias sociais e convivência com o Semiárido na localidade Sobrado – Pio IX (PI)

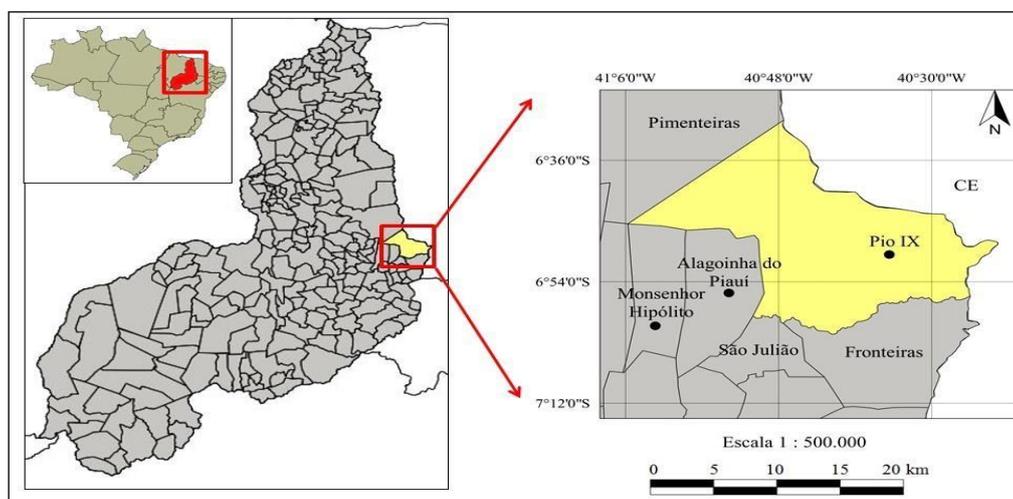
A sede municipal tem as coordenadas geográficas de 06° 50' 15" de latitude sul e 40° 34' 45" de longitude oeste de Greenwich e dista 432 km de Teresina. A localidade Sobrado

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

situa-se a 24 km da cidade sede do município de Pio IX que está localizado na Macrorregião do Semiárido piauiense, Território de Desenvolvimento Vale do Guaribas, Aglomerado 15 conforme se vê na figura 1, compreendendo uma área irregular de 1.988,38 km² e tendo como limites o município de Pimenteiras e o estado do Ceará ao norte, ao sul com Fronteiras, Alagoinha do Piauí e Alegrete do Piauí, a leste com o estado do Ceará e, a oeste com São Julião, Francisco Santos, Monsenhor Hipólito e Santo Antonio Lisboa (CPRM, 2004).

184

Figura 1 – Localização do município de Pio IX – PI



Fonte: IBGE, 2013

As condições climáticas do município de Pio IX (com altitude da sede a 495 m acima do nível do mar) apresentam temperaturas mínimas de 18° C e máximas de 36° C, com clima semiárido, quente e seco. A precipitação pluviométrica média anual é definida no Regime Equatorial Continental, com isoietas anuais em torno de 700 mm e trimestres janeiro fevereiro-março e dezembro-janeiro-fevereiro como os mais chuvosos. Apresenta elevada deficiência hídrica (IBGE, 1977 apud CPRM, 2004).

Os solos da região, em grande parte provenientes da alteração de gnaisse, quartzito, mármore, granitos, xisto, arenito, siltitos e laterito, são rasos ou pouco espessos, jovens, às vezes pedregosos, ainda com influência do material subjacente. Dentre os solos regionais predominam latossolos álicos e distróficos de textura média a argilosa, presença de misturas de vegetais, fase caatinga hipoxerófila (grameal) e/ou caatinga/cerrado caducifólio.

Secundariamente, solos podzólicos vermelho-amarelos, textura média a argilosa, fase pedregosa e não pedregosa, com misturas e transições vegetais, floresta

subcaducifólia/caatinga, além de areias quartzosas, que compreendem solos arenosos essencialmente quartzosos, profundos, drenados, desprovidos de minerais primários, de baixa fertilidade, com transições vegetais, fase caatinga hiperxerófila e/ou cerrado subcaducifólio/floresta sub-caducifólia (Jacomine et al., 1986 apud CPRM, 2004, p. 3).

Os principais cursos d'água que drenam o município de Pio IX são os rios Riachão, Maçal, Mercador e Salamanca.

No município de Pio IX distinguem-se três domínios hidrogeológicos: rochas cristalinas, correspondendo a cerca de 60% da área do município, rochas sedimentares e coberturas detritolateríticas. Levando em consideração o contexto geológico: o domínio das rochas cristalinas tem suas rochas pertencentes ao embasamento cristalino, idade pré-cambriana e engloba dois subdomínios. O primeiro compreende uma variedade de granitos, gnaisses, quartzitos, xistos e mármore, pertencentes ao Complexo Jaguaretama, Suíte Várzea Alegre e Grupo Orós-Jaguaribe.

O segundo subdomínio é composto de arenitos, conglomerados, folhelhos e siltitos das formações Angico Torto e Melancia, que têm como características um intenso fraturamento, litificação acentuada (porosidade secundária de fendas e fraturas) e forte compactação. Nesse contexto, tais subdomínios apresentam comportamento hidrogeológicos de “aquífero fissural”. Como basicamente não existe uma porosidade primária nessas rochas, a ocorrência de água subterrânea é condicionada por uma porosidade secundária representada por fraturas e fendas, o que se traduz em reservatórios aleatórios, descontínuos e de pequena extensão.

Em geral, as vazões produzidas por poços localizados nessas áreas são pequenas e a água, em função da falta de circulação, dos efeitos do clima semiárido e do tipo de rocha, é, na maior parte das vezes, salinizada. Essas condições definem um potencial hidrogeológico baixo para as rochas cristalinas, sem, no entanto, diminuir sua importância como alternativa de abastecimento nos casos de pequenas comunidades ou como reserva estratégica em períodos prolongados de estiagem (CPRM, 2004, p. 5). Complementando as características morfoclimáticas apresenta-se o quadro 1.

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

Quadro 1– Características morfoclimáticas de Pio IX

DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO
Área (km ²)	1.948,843
Clima	Tropical Semiárido quente, com duração do período seco de sete a oito meses
Vegetação	Caatinga arbórea e arbustiva
Recursos Hídricos	Rio Guaribas, açude Cajazeiras e riachos Riachão, Carrancudo e Maravilha
Solos	Latossolos vermelho-amarelo distróficos, associados a solos litólicos e podzólicos vermelho-amarelo equivalente eutróficos.

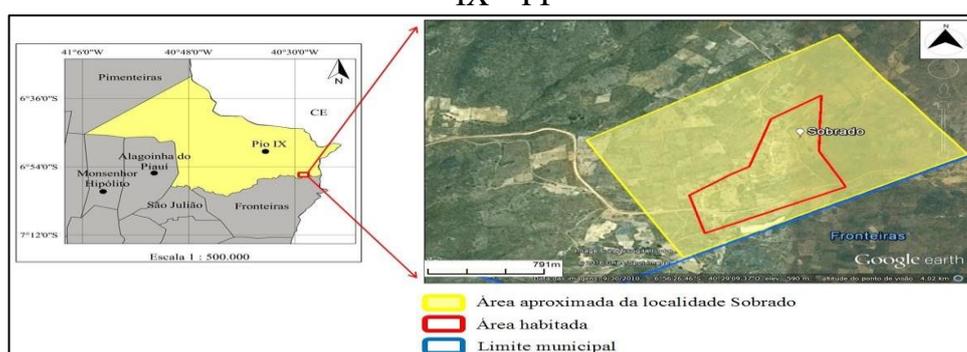
186

Fontes: IBGE, Diário Oficial da União Nº 198, de 11.10.2002 – CEPRO, Atlas do Piauí – 1990 Ministério das Minas e Energia/CPRM, Mapa Geográfico do Estado do Piauí – 1995.

Após a abordagem das características morfoclimáticas, físicas e geográficas do município, é necessário caracterizar o objeto de estudo. A área de estudo é a localidade Sobrado, como mostra a figura 2, na zona rural de Pio IX localizada nas coordenadas

6°56'21.90"S e 40°28'36.40"O de acordo com os dados da Companhia de Pesquisa de Recursos Minerais – CPRM (2004). A localidade possui 112 domicílios, tendo uma média de 3,9 moradores por residência, de acordo com os dados da Associação Comunitária do Sobrado, tendo como forma de acesso estrada de rodagem.

Figura 2 – Localização e delimitação aproximada da localidade Sobrado em Pio IX – PI



Fonte: IBGE, 2013/Google earth, 2016; Org.: SENA, 2016.

A pesquisa campo foi feita entre os dias 16, 17 e 18 de Outubro de 2015. De acordo com a observação feita em campo, no quesito infraestrutura da localidade: é desprovido de água encanada, saneamento básico, posto de saúde, área de lazer, ruas pavimentadas, apenas a rua principal tem calçamento, e possui apenas uma escola na qual só funciona o ensino

médio, foto 1. Presença de antenas parabólicas nas residências (todas de tijolos) foto 2, telefone orelhão (sem funcionar), o único sinal de telefone é da operadora Tim e tem energia elétrica em todas as residências e nas ruas.

Foto 1 – Escola/ Rua sem calçamento



Fonte: Sousa, 2015.

Foto 2 – Antena Parabólica



Fonte: Sousa, 2015.

Os moradores são organizados em associação, chamada Associação Comunitária do Sobrado, na qual funciona ao lado o Clube da Associação, única área de lazer da população, fotos 3 e 4.

Foto 3 – Associação Comunitária



Fonte: Sousa, 2015.

Foto 4 – Clube da Associação



Fonte: Sousa, 2015.

Segundo os moradores foi construída em mutirão, com arrecadação através de bingos e recursos dos moradores, possui uma sala com computadores, adquiridos por meio de doação, mas infelizmente necessitam de reparos o que dificulta a utilização por parte da comunidade.

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

2.1 Perfil dos moradores

A primeira pergunta do questionário aplicado foi sobre a faixa etária e gênero. Observa-se que dos pesquisados a faixa etária, é de 36% de moradores entre 21- 30 anos, 36% de moradores entre 31-40 e 27% com faixa etária maior que 40 anos. Com relação ao gênero, a comunidade tem mais mulheres totalizando 82%, comprovando o censo demográfico do IBGE feito em 2010, a qual apontava a quantidade de mulheres superior à de homens.

A segunda questão foi sobre o tempo de moradia na localidade, em que todos os entrevistados responderam que vivem lá desde que nasceram. Esse dado pode mostrar que as chances de sair da localidade são poucas, aliada a dificuldade financeira ou que está dando para se manter no local. Fato que pode ser comprovado quando questionados, se tivessem oportunidade de migrar, responderam que sairiam.

A terceira pergunta, é quanto a escolaridade, dos entrevistados apenas 1 (um) tem ensino médio, o restante ensino fundamental incompleto. Infelizmente, a localidade dispõe de poucas escolas e tem-se a alegação de as escolas serem distantes, o que dificulta o acesso à educação.

Com relação à renda, 100% recebem algum auxílio do governo, sendo citado o programa bolsa família, auxílio-doença entre outros. A maioria vive com até 1 (um) salário mínimo e até menos que isso. Grande parte trabalha em uma empresa de cimento a Itapissuma do Grupo João Santos (Cimento Nassau), considerando que a renda da população é proveniente de auxílio do governo e do trabalho na Itapissuma, fábrica de cimento.

Quando questionados sobre a participação em sindicatos/ associações, 10 responderam que sim, apenas 1 não participa. Comprovando a forte influência de organização social que a Associação do Sobrado possui. Dos entrevistados somente 2 (dois), responderam que membros da família saíram para trabalhar na cidade, realizando a migração campo cidade.

2.3 As tecnologias sociais implantadas

A primeira tecnologia social implantada na localidade foi às cisternas de placas para a captação de água da chuva através do telhado com capacidade de 16 mil litros, garantindo água para beber e cozinhar por um período de 6 a 8 meses, no caso de uma família de cinco

peças. São reservatórios cilíndricos, construídos próximo à casa do morador que armazenam a água da chuva que cai no telhado e é captada por uma estrutura construída com calhas de zinco e canos de PVC. Construídas com placas de cimento, anéis de concreto, tela e cimento, parte fica enterrada para dar mais resistência à estrutura, como se pode ver na foto 6.

Porém, a população foi beneficiada apenas com 20 cisternas que são compartilhadas entre as famílias. A aquisição das cisternas se deu por meio do Programa Um Milhão de Cisternas Rurais (P1MC), da ASA, desenvolvido em parceria com o MDS. Uma característica forte é que são construídas por pedreiros da comunidade, capacitados pelo Programa.

Foto 6 – Cisterna de placas na localidade Sobrado



Fonte: Sousa, 2015.

A região a qual está localizado o Sobrado, possui as águas subterrâneas nas áreas cristalinas onde estão armazenadas em fendas e fraturas e, geralmente, apresentam concentrações de salinidade elevadas, não sendo recomendadas para o consumo humano.

A segunda tecnologia adquirida, o dessalinizador, alternativa encontrada para driblar o condicionamento natural da água salinizada. Por meio, do Projeto Integrado Água de Valor na localidade rural Sobrado, vinculado ao Programa Saúde e Saneamento Básico na Área Rural Piauí – PROSAR – PI, a Secretaria Estadual da Saúde do Piauí – SESAPI, com recursos do Fundo Estadual de Combate a Pobreza – FECOP, desenvolveu-se a construção de 8 poços tubulares profundos, a instalação de sistemas de abastecimento de água simplificado, e de um dessalinizador, que tornam as águas salobras adequadas ao consumo da comunidade, aquisição de alevinos, caprinos, forrageira e cultivo da erva sal (*Atriplex numulário*).

O projeto trouxe no seu discurso a promessa de produzir água potável, eliminar o impacto ambiental, utilizando o concentrado na criação de peixes e cultivo da erva-sal,

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

promovendo, dessa forma, melhorias na qualidade de vida da população beneficiada, propondo desenvolvimento e sustentabilidade ambiental.

Na realidade o projeto desenvolvido na localidade tomou como modelo base um programa que é desenvolvido a nível federal, o Programa Água Doce – PAD.

Esse sistema utiliza os resíduos do processo de dessalinização de águas subterrâneas salobras e salinas integrando ações de forma sustentável. O Sistema de Produção Integrado, adotado como referência pelo Programa Água Doce, foi desenvolvido pela Embrapa Semiárido assim como o dimensionamento dos tanques de contenção para o concentrado do processo de dessalinização. Os estudos revelaram que uso do concentrado diminuiu os impactos ambientais e contribuiu de certa forma para a segurança alimentar.

O sistema de produção integrado é composto por quatro subsistemas interdependentes. O primeiro dessaliniza a água e a torna potável; o segundo envia o concentrado para tanques de criação de peixes; em seguida, o concentrado dessa criação – que é enriquecido com matéria orgânica – é utilizada na irrigação da erva-sal (*Atriplex numulária*) que, na sequência, se destina à produção de feno e, por último, a forragem, usada na engorda de caprinos região, completando assim o sistema de produção integrado.

Os viveiros de cultivo assim como os tanques de armazenamento do concentrado são revestidos com uma geomembrana de PEAD ou PVC – materiais impermeabilizantes – produzindo um isolamento entre o concentrado e o solo. A ideia é evitar o contato da água que está concentrada de sais com o solo e utilizar essa água no cultivo da erva-sal. Como pode-se vê nas fotos: 7, 8, 9, 10, 11 e 12.

Foto 7 – Abrigo do dessalinizador



Fonte: Sousa, 2015.

Foto 8 – Caixa d' água de 5.000L e 2.000L



Fonte: Sousa, 2015.

Foto 9 – Dessalinizador instalado na localidade Sobrado



Fonte: Sousa, 2015

Foto 10 – Tanques de lona



Fonte: Sousa, 2015.

Foto 11 – Cultivo de erva sal



Fonte: Sousa, 2015.

Foto 12 – Forageira



Fonte: Sousa, 2015.

Durante o desenvolvimento do projeto houve a capacitação de alguns moradores, para aprender a utilizar as novas tecnologias, e segundo eles, aconteceu um curso com técnicos

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

do PROSAR, com duração de uma semana. O que mais chamou atenção foi quando um desses moradores disse em entrevista que não sabia o que era tecnologias sociais mesmo sendo capacitado.

Com relação à disponibilidade da água, existem duas caixas de distribuição do dessalinizador que capta água bruta do poço, processa uma parte que fica para consumo humano e vão para as quatro caixas de distribuição que fica estrategicamente em alguns pontos da localidade, foto 13, e a outra (rejeito) é dispensada no tanque que serve para a plantação de erva sal e criação dos peixes tilápias.

192

Foto 13 – Caixa de distribuição



Fonte: Sousa, 2015.

A distribuição da água ocorre da seguinte forma: dependendo da quantidade de pessoas em uma residência, esta recebe, ou melhor, tem direito a 20 (vinte) litros de água por dia que são coletados em baldes e armazenados em tambores fechados para consumo humano (cozinhar, beber).

De acordo com as notícias vinculadas o propósito do emprego do sistema de produção integrado viria para melhorar as condições de saúde e de abastecimento de água além do incentivo a produtividade rural por meio da sustentabilidade.

Um dos objetivos de uma tecnologia social é de fato ser adaptada a realidade, e nesse viés apareceram alguns problemas: os animais da localidade não se adaptaram com a erva sal, sendo retirada da suplementação dos mesmos e a água é insuficiente para sustentar a plantação da erva sal. Atualmente dos 8 poços perfurados apenas 2 funcionam; a piscicultura não deu certo devido aos altos custos para mantê-la, pois a ração é muito cara; o

dessalinizador precisa de manutenção de tempos em tempos, substituição das membranas e limpeza, algo que custa caro.

Foi relatado que quando tem que substituir a membrana do dessalinizador, é a comunidade com pagamento de taxas, organizada através da Associação local, que faz a compra e substituição das membranas, a limpeza e manutenção do dessalinizador. Se não fosse por meio da Associação dos Moradores, estes ficariam sem água ou teriam que transportar em recipientes na cabeça de um açude há vários quilômetros de distância da localidade.

Quando perguntados sobre a melhoria socioeconômica das tecnologias sociais, de acordo com as repostas, conclui-se que a melhoria foi mais social que econômica. Relatou-se que antes se percorriam longas distancias em busca de água, e que a saúde das pessoas melhorou, pois as pessoas mais velhas apresentavam até problema renal, já os mais jovens não apresentam devido à implantação do dessalinizador, pois a água de boa qualidade proporciona mais saúde para quem consome.

Conclusão

O semiárido durante muito tempo foi incompreendido por parte da sociedade e políticas públicas desenvolvidas, mas, com o surgimento do termo convivência, essa incompreensão vem sendo superada. A convivência expressa mudança na percepção da complexidade territorial e visa construir e resgata relações entre o homem e a natureza de forma sustentável e adaptada às adversidades do clima.

As tecnologias sociais representam uma forma de se conviver com as características físico climáticas predominantes do semiárido, não tão favoráveis à sua população, adequando o modo de viver e pregando a melhoria da qualidade de vida.

O Projeto Água de Valor na localidade Sobrado trouxe no seu discurso a promessa de produzir água potável, eliminar o impacto ambiental, utilizando o concentrado na criação de peixes e cultivo da erva-sal, promovendo, dessa forma, melhorias na qualidade de vida da população beneficiada, propondo desenvolvimento e sustentabilidade ambiental.

No entanto, constatou-se que o discurso de desenvolvimento e sustentabilidade presente na maioria das políticas públicas ainda está distante de ser alcançado. O dessalinizador encurtou a distância do acesso à água, pois antes se percorriam

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

longas distâncias em busca de água, destaca-se a melhoria da saúde das pessoas que antes apresentavam diarreias e problemas renais. E isso é uma mudança considerável para a localidade de fato, atendendo a melhoria de vida no quesito social.

Ambientalmente o cultivo da erva sal e das tilápias representam uma maneira de se reduzir o impacto ambiental, entretanto a agregação econômica foi deixada de lado, pois o custo da produção é oneroso e a água não é suficiente para a irrigação, o que não é também nada sustentável.

Ressalta-se que a construção de cisternas de placas e o incentivo ao uso de outras fontes de captação e acumulação de água, embora amenizem os efeitos das secas e possibilitem a permanência do homem no meio rural, ainda não são suficientes para as transformações socioeconômicas e a consolidação do paradigma da sustentabilidade na localidade Sobrado.

Os desafios são muitos, e isso é evidenciado no trabalho, mas é evidenciado também que as possibilidades de convivência com o semiárido são viáveis, para isso, faz-se necessário que as ações a serem desenvolvidas nessa perspectiva sejam postas em prática cotidianamente, para que seja absorvido culturalmente e politicamente.

Referências

- AB'SABER, A. N. **Sertões e sertanejos**: uma geografia humana sofrida. In: REVISTA DE ESTUDOS AVANÇADOS. São Paulo: USP, v. 13, n. 36, 1999.
- AGUIAR, Robério Bôto de. **Projeto cadastro de fontes de abastecimento por água subterrânea, estado do Piauí**: diagnóstico do município de Pio IX. Fortaleza: CPRM - Serviço Geológico do Brasil, 2004.
- ALENCAR, Maria Tereza de; et al (orgs). Caracterização da macrorregião do semiárido piauiense. **Semiárido Piauiense**: Educação e Contexto. Campina Grande: INSA, 2010.
- ARAÚJO, José Luís Lopes (Coord.). **Atlas Geo-histórico e cultural do Piauí**. João Pessoa (PB): Editora Grafset, 2011.
- ASSIS, T.R.P. **Sociedade Civil, Estado e Políticas Públicas**: reflexões a partir do Programa Um Milhão de Cisternas Rurais (P1MC) no Estado de Minas Gerais. Tese de Doutorado. Curso de Pós-graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica, 2009.
- BAPTISTA, Naidison de Quintella; CAMPOS, Carlos Humberto. **A convivência com o Semiárido e suas potencialidades**. In: CONTI, Irio Luiz; SCHROEDER, Edni Oscar. (Org.). *Convivência com o semiárido brasileiro autonomia e protagonismo social*. Brasília: IABS, 2013. p. 52-58.
- Brasil. Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba – CODEVASF Plano de Ação para o Desenvolvimento Integrado da Bacia do Parnaíba, *Humana Res*, v . 4, n. 6 , 2022 , ISSN: 2675 - 3901 p.176 - 197, set. a dez . 2022.
DOI: 10.29327/2151838.6.4-10

PLANAP : **Relatório final** : Plano de Ações Estratégicas da Bacia do Parnaíba / Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba – CODEVASF. – Brasília: TDA Desenho & Arte Ltda., v. 13, 2006.

CAMPELLO NETTO, M. S. **Políticas de Recursos Hídricos para o Semiárido Nordestino**. Brasília, Áridas, Seplan/PR, 1995.

CEPRO – Fundação Centro de Pesquisas Econômicas e Sociais do Piauí. **Piauí em números**: regionalização do estado. Disponível em:

<http://www.cepro.pi.gov.br/download/201306/CEPRO07_8a8208d146.pdf>. Acesso em: 15 de mar. de 2016.

CONTI, J. Bueno. **Clima e Meio Ambiente**. São Paulo: Atual, 1998.

DAGNINO, Renato; BRANDÃO, Flávio Cruvinel; NOVAES, Henrique Tahan. Sobre o marco analítico conceitual da tecnologia social. In: **Tecnologia Social: uma estratégia para o desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Fundação Banco do Brasil, 2004.

DUQUE, Ghislaine. “Conviver com a seca”: contribuição da Articulação do Semiárido/ASA para o desenvolvimento sustentável. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Paraná, n.17, p.133-140, jan/jun 2008. Universidade Federal do Paraná.

DUQUE, José Guimarães. **O Nordeste e as lavouras xerófilas**. 4. ed. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2004.

FBB – Fundação Banco do Brasil . **Banco de tecnologias sociais**. Disponível em: <www.tecnologiasocial.org.br/bts>. Acesso em: 2 mai. 2016.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

GARCIA, Ines Fridman. **Convivência com o semiárido e organização da sociedade civil no Sertão do Araripe (PE)**. Rio de Janeiro, 2013. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GOMES, Gustavo Maia. **Velhas secas em novos sertões**: continuidade e mudança na economia do Semiárido e dos Cerrados nordestinos. Brasília: IPEA, 2001.

ITS – Instituto de Tecnologia Social. **Reflexões sobre a construção do conceito de tecnologia social**: uma estratégia para o desenvolvimento. Rio de Janeiro: Fundação Banco do Brasil, 2004.

MALVEZZI, Roberto. **Semiárido**: Uma visão holística. Brasília: Confea, 2007.

OLIVEIRA, G. S. **O El Niño e você** – o fenômeno climático. São José dos Campos: Transtec, 2001.

PIAUI. **Lei Complementar n. 87/ 2007**, 22 agosto de 2007, que estabelece o Planejamento Participativo Territorial para o Desenvolvimento Sustentável do Estado do Piauí e dá Providências. Disponível em: <http://legislacao.pi.gov.br/legislacao/default/ato/13144>. Acesso em: 05 de dez. 2015.

REBOUÇAS, Aldo C. Água na Região Nordeste: desperdício e escassez. **Revista estudos Avançados**, São Paulo, v. II, n. 29, p. 127-154, jan/abril 1997. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ea/v11n29/v11n29a07.pdf>> Acesso em 02 de nov. de 2015.

TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO NA LOCALIDADE SOBRADO – PIO IX (PI)

RODRIGUES, Ivete; BARBIERI, José Carlos. **A emergência da tecnologia social: revisando o movimento da tecnologia apropriada como estratégia de desenvolvimento sustentável.** Rio de Janeiro: Revista de administração pública, 2008.

SILVA, Anieres Barbosa da. **Relações de poder, fragmentação e gestão do território: um olhar sobre o Cariri Paraibano.** Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – UFRN, Natal, 2006.

SILVA, Roberto Marinho Alves da – **Entre o combate à seca e a convivência com o semiárido: transições paradigmáticas e sustentabilidade do desenvolvimento.** Fortaleza:

Banco do Nordeste do Brasil, 2008.

_____. **Entre dois paradigmas: combate à seca e convivência com o semiárido.** Brasília, v. XIII, n. 1-2 Jan./Dec. 2003. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S010269922003000100017>>. Acesso em: 20 de mar. de 2016.

_____. **Entre o combate e à seca e a convivência com o semiárido: transições paradigmáticas e sustentabilidade do desenvolvimento.** Tese (Doutorado) – UFB, Brasília, 2006.

SILVEIRA, S.M.B.; CORDEIRO, R.L.M. **A cidadania que chega com a cisterna: a Articulação do Semiárido e a conquista da água pelas famílias rurais.** Revista Agriculturas, v. 7, n. 3, pp. 12-14, out. 2010.

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.¹

Josiel Luis Franco de Andrade Carvalho²

Antonia Valtéria Melo Alvarenga³

RESUMO

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil, foi um trabalho investigativo que teve como finalidade compreender as relações entre as propostas que orientam as Campanhas da Fraternidade da Igreja Católica brasileira e as demandas sociais presentes nos contextos de suas manifestações, no recorte temporal de 2014-2019. Com o Concílio Vaticano II, a Assembleia Geral da Conferência Nacional dos Bispos do Brasil – CNBB passou a adotar o planejamento pastoral como orientação de sua prática de renovação, tendo como foco a integração da Igreja à sociedade civil, na aproximação com os movimentos sociais. Essa decisão da Igreja apresenta conexão com a realidade socioeconômica e política do país, no contexto das experiências dos governos civis- militares na América Latina. Nessa caminhada, a Igreja brasileira sustentou-se em fundamentos teológicos e políticos produzidas nas conferências latino-americanas realizadas nas cidades de Medellín - Colômbia (1968), Puebla no México (1979) e em Santo Domingo, na República Dominicana (1992), que tiveram como centro de debates os povos pobres deste continente. No referido contexto, emergiram no Brasil iniciativas de setores da sociedade civil e da Igreja que congregaram esforços na luta por uma sociedade mais humanizada. O objetivo deste estudo é procurar compreender como essa experiência pastoral-política vem sendo aplicada na Igreja brasileira. O estudo teve por base pesquisas bibliográficas e documentais realizadas em *sites* especializados relacionados a temas religiosos, leituras de materiais vinculados aos campos da História e das Ciências Políticas e outros que se mostraram importantes para a finalidade aqui estabelecida.

Palavras-chave: Igreja. Estado. Saúde. Campanha da Fraternidade.

ABSTRACT

“HEARD THE CLAMOR OF THIS PEOPLE”: State, church and civil society in the implementation of public policies in Brazil. was an investigative work that aimed to understand the relationships between the proposals that guide the Campaigns of the Fraternity of the Church Brazilian Catholic and the social demands present in the contexts of its manifestations, in the time frame of 2014-2019. With the Second Vatican Council, the General Assembly of the National Conference of Bishops of Brazil - CNBB began to adopt Pastoral planning as a guideline for its practice of renewal, focusing on the integration of the Church with civil society, on approaching social movements. This decision by the Church is connected with the country's socioeconomic and political reality, in the context of the experiences of civil-military governments in Latin America. In this journey, the Brazilian Church was based on theological and political foundations of orientation produced in the Latin American Conferences held in the cities of Medellín - Colombia (1968), Puebla in Mexico (1979) and Santo Domingo, in the Dominican Republic (1992), which had the poor peoples of this Continent as the center of debate. In that context, initiatives by sectors of civil society

¹ Pesquisa PIBIC/UEMA, realizada com bolsa FAPEMA

² Graduado em História pela Universidade Estadual do Maranhão. Realizou a pesquisa como bolsista PIBIC/FAPEMA. E-mail: josielandrade00@gmail.com

³ Professora Adjunta da Universidade Estadual do Maranhão e da Universidade Estadual do Piauí. Emails: valterialvarenga@cchl.uespi.br / antoniaalvarenga@professor.uema.br

and the Church emerged in Brazil that joined forces in the struggle for a more humane society. The objective of this study is to try to understand how this pastoral-political experience has been applied in the Brazilian Church. The study was based on bibliographical and documentary research carried out on specialized sites related to religious themes, readings of materials linked to the fields of History and Political Sciences and others that proved to be important for the purpose established here.

Keywords: Church. State. Health Fraternity Campaign.

RESUMEN

“ESCUCHA EL CLAMOR DE ESTE PUEBLO”: Estado, Iglesia y sociedad civil en la implementación de políticas públicas en Brasil, fue un trabajo de investigación que tuvo como objetivo comprender las relaciones entre las propuestas que orientan las Campañas de la Fraternidad de la Iglesia católica brasileña y las demandas sociales presentes en los contextos de sus manifestaciones, en el período 2014-2019. Con el Concilio Vaticano II, la Asamblea General de la Conferencia Nacional de bispos de Brasil - CNBB pasó a adoptar la Planificación Pastoral como directriz para su práctica de renovación, con foco en la integración de la Iglesia con la sociedad civil, en el acercamiento a los movimientos sociales. Esta decisión de la Iglesia se vincula con la realidad socioeconómica y política del país, en el contexto de las experiencias de gobiernos cívico-militares en América Latina. En este camino, la Iglesia brasileña se basó en fundamentos teológicos y políticos producidos en las Conferencias Latinoamericanas realizadas en las ciudades de Medellín - Colombia (1968), Puebla en México (1979) y Santo Domingo, en República Dominicana (1992), que tuvo como centro de debate a los pueblos pobres de este continente. En ese contexto, surgieron en Brasil iniciativas de sectores de la sociedad civil y de la Iglesia que aunaron esfuerzos en la lucha por una sociedad más humana. El objetivo de este estudio es intentar comprender cómo se ha aplicado esta experiencia político-pastoral en la Iglesia brasileña. El estudio se basó en investigaciones bibliográficas y documentales realizadas en sitios especializados relacionados con temas religiosos, lecturas de materiales vinculados a los campos de la Historia y las Ciencias Políticas y otros que resultaron ser importantes para el propósito aquí establecido.

Palabras -clave: Iglesia. Estado. Campaña de Fraternidad Salud.

Introdução

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e Sociedade Civil na efetivação das políticas públicas de saúde no Brasil (2014 -2019), diz respeito a uma proposta de pesquisa que se insere no Campo da História Social e na linha de pesquisa Políticas Públicas. O presente estudo procurou compreender alguns efeitos sociais nas políticas públicas brasileiras, resultantes do Concílio Vaticano II e de modelos de abordagem da Igreja no mundo moderno. Com base no novo direcionamento da Igreja, a Assembleia Geral da Conferência Nacional dos Bispos do Brasil – CNBB passou a adotar o planejamento pastoral como orientação de sua prática de renovação, tendo como foco a integração da Igreja à sociedade civil e a aproximação com os movimentos sociais. A decisão da Igreja apresentou relação com a realidade socioeconômica e política do país, no contexto da experiência dos

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.

governos civis-militares na América Latina. A Igreja brasileira fundamentou-se teológica e politicamente, principalmente nas conferências latino-americanas realizadas nas cidades de Medellín-Colômbia (1968), em Puebla no México (1979) e em Santo Domingo, na República Dominicana (1992), que tiveram como centro de debates as questões sociais vinculadas aos povos pobres deste continente.

Nesse contexto, emergiram no Brasil iniciativas de setores da sociedade civil e da Igreja que congregaram esforços na luta por uma sociedade mais humanizada. Uma importante iniciativa foi realizada no início da década de 1960, por um grupo de padres nordestinos ligados ao movimento Cáritas brasileira, com a finalidade de arrecadar fundos para as atividades assistenciais e promocionais da instituição. A atividade foi denominada de “Campanha da Fraternidade” e teve o apoio financeiro de bispos norte-americanos. Assim nasceu o projeto anual dos Organismos Nacionais da Conferência Nacional dos Bispos do Brasil-CNBB, e das Igrejas particulares no Brasil, em 1964, que nesses cinquenta e oito anos de existência têm trazido diferentes situações para reflexão da cristandade nacional.

A pesquisa caracteriza-se por ser de natureza teórica, amparada em fontes bibliográficas e documentais. A proposta apresenta-se como uma abordagem qualitativa, visto que possui como finalidade analisar a participação da Igreja Católica nos compromissos assumidos pelos governos e pela sociedade civil brasileira, para definição e garantia de serviços e políticas públicas de saúde no Brasil redemocratizado. Quanto à sua natureza, trata-se de uma pesquisa básica, por procurar produzir conhecimentos novos, úteis para o avanço da História Social e das políticas públicas de saúde. No que diz respeito aos objetivos, a proposta possui as características de uma pesquisa analítica, partindo da formulação de um problema e orientando-se à produção de explicações sobre a conjugação de esforços entre diferentes tipos de sujeitos sociais, políticos e religiosos na luta pela garantia de direitos fundamentais.

Para essa pesquisa realizou-se estudo bibliográfico e análises dos documentos religiosos que integram o *corpus* de textos sobre a doutrina social da Igreja; documentos referentes ao Concílio Vaticano II, disponibilizados pela Santa Sé em 2004, em um compêndio traduzido para o português; o *corpus* de documentos relativos às Campanhas da Fraternidade, às Conferências Gerais do Episcopado Latino-Americano, procurando entender como se estabeleceram essas relações na América Latina e os impactos que estes encontros episcopais produziam no continente, para os menos favorecidos da sociedade; Ações da CNBB perante a sociedade brasileira.

1 A Igreja contemporânea: atuação sociopolítica

O mundo moderno e secular mostra dificuldades em lidar com a relação Estado e Igreja⁴, embora esses dois entes sempre tenham partilhado os espaços que integram essa experiência, por destinarem suas ações para o mesmo fim: o homem em sociedade e a ordem social. Assim, a sociedade moderna vem tentando manter uma espécie de separação entre as áreas de atuação do político e do sagrado, buscando colocar o religioso fora do espaço definido para o temporal, notadamente o universo político, procurando imprimir ao Estado um formato cada vez mais laicizado.

Essa despolarização da Igreja têm bases tanto nos movimentos políticos burgueses contemporâneos, a exemplo de 1789 e do Iluminismo do final do século XVIII, quanto na história da reorganização da Igreja, principalmente no que ficou definido no século XIX, através da encíclica *Rerum Novarum* do Papa Leão XIII, como orientação para a construção da postura oficial dessa instituição milenar. Para a Igreja ocidental, a ninguém era lícito violar impunemente a dignidade dos seus semelhantes, pois nessa esfera todos eram iguais, independentemente de cor, raça ou classe social. Apesar desse posicionamento a instituição passou a direcionar suas ações para o campo assistencial, procurando abster-se de importantes questões político-sociais.

Embora, de fato, o mundo moderno nunca tenha conseguido produzir a cisão pretendida entre esses dois entes, é importante ressaltar que o surgimento do mundo moderno foi marcado pelo aparecimento de movimentos filosóficos e políticos que abalaram o poder da Igreja Católica Romana: o liberalismo, o racionalismo, o positivismo e o comunismo, concepções que fundamentaram as visões de realidades sobre o mundo, afastadas dos parâmetros orientados pela instituição milenar.

Camacho (1995), ao discutir a doutrina social da Igreja, chamou a atenção para a forma imprecisa em que foi realizada a posterior leitura dos documentos religiosos produzidos nesse período e, para a resistência demonstrada por alguns crentes em abordar, de maneira séria e responsável, as questões que integram o seu universo político. O referido autor destaca que esse comportamento afastou a cristandade da concepção tomista, por romper com uma compreensão que buscava manter o equilíbrio dos diferentes aspectos da justiça,

⁴ A Igreja que faremos referência nessa pesquisa será a Católica Apostólica Romana.

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.

empobrecendo a síntese produzida entre a concepção comutativa e a distributiva difundida por essa corrente do pensamento cristão.

Com os problemas sociais decorrentes da revolução industrial, grande parte das demandas sociais não conseguiu encontrar respostas satisfatórias em uma noção de justiça que se fundamenta nos individualismos extremos, próprias do liberalismo contemporâneo. Os fenômenos sociais passaram a ocupar o primeiro plano da realidade, fazendo surgir um campo de reflexão ética para o qual se encontra dificuldade em identificar materiais válidos na tradição. As desigualdades que haviam sido apresentadas como naturais ao longo da história, passaram a ser os principais e permanentes pontos de conflitos entre as pessoas, grupos sociais e os povos.

Desse modo, o século XX foi um momento de conturbações e transformações no contexto internacional, irradiando sentimentos generalizados de insegurança e de crises por diversas partes do mundo. Esse cenário afetou não só as bases materiais das sociedades do período, como promoveu o surgimento de crises sem precedentes no campo da economia e da política, atingindo a esfera da espiritualidade cristã, impelindo seus líderes a repensarem o papel das instituições que representavam. A Igreja Católica encontrando-se com a autoridade bastante abalada, entendeu ser o momento de ampliar sua representatividade perante o mundo moderno.

A Teologia política do mundo ocidental desenvolvido e a experiência da Teologia da Libertação praticada nos países em desenvolvimento, ofereceram as bases teológicas para repensar a função da Igreja no mundo, nas condições históricas contemporâneas. Para Camacho (1995), esse foi o substrato ideológico do movimento clerical que ficou conhecido como Concílio Vaticano II, XXI Concílio Ecumênico da Igreja Católica, anunciado em dezembro de 1961, através da bula papal "Humanae salutis", pelo Papa João XXIII, e iniciado em outubro de 1962. Alguns autores defendem que no século XX a Igreja teria colocado fim a tudo que vinha sendo desenvolvido em termos de doutrina social, pois depois do Concílio Vaticano II, novas plataformas foram oferecidas para a reflexão teológica da Igreja no mundo. A respeito das funções dos Concílios PASSOS (2014) afirma que:

A figura do Concílio apareceu quando a comunidade cristã começou a sofrer crises de consenso em torno de alguma doutrina ou de alguma prática; em termos weberianos, quando o carisma começou a ser rotinizado, já não tinha a força consensual espontânea nem a força da palavra do líder ou dos líderes da primeira geração. E para o estabelecimento do consenso já não bastava a experiência da salvação

vivenciada pela comunidade, agora distante de seu nascedouro original. Era necessário, então, que a razão entrasse em cena para esclarecer, fundamentar e definir o que devia ser aceito como bom e verdadeiro pela comunidade de fé, de modo a ser fiel às suas origens e a preservar vivo o carisma que daí receberia. (PASSOS, 2014, p. 06)

Embora as interpretações a respeito da importância desse evento ocorrido no seio da Igreja se dividam até hoje, ele segue orientando a comunidade cristã na perspectiva da “hermenêutica da ruptura” ou na concepção da “hermenêutica da continuidade”, ambas indagando sobre qual deve ser a posição da Igreja frente à sociedade moderna e seus problemas. Para aqueles que adotam a hermenêutica da ruptura, o Concílio Vaticano II teria sido uma oportunidade de reconciliação da Igreja com o mundo moderno, aceitando as situações históricas de uma sociedade secular e pluralista como desafio para sua missão. O outro lado, defende que o evento teria fortalecido um movimento de tendências modernistas que, desde o século XI, habita o seio da Igreja Católica criando condições para que aspectos heterodoxos e, mais aceitáveis do modernismo, fossem conciliados com o pensamento teológico tradicional, cedendo às “heresias modernistas” (MATTEI, 2017).

Contudo, o Concílio veio como um meio de trazer a Igreja para o campo das relações sociais, partindo do seu espírito doutrinário e reanimando vários dos segmentos da Igreja Católica que buscavam uma renovação nos dogmas religiosos, em um período da sociedade em que suas relações são fluidas. O Concílio foi um fato norteador no processo de transformação nas lutas pelos direitos básicos do cidadão. Passaremos a observar algumas dessas orientações a seguir.

2 Com os pés no chão: fraternidades e questões sociais no Cristianismo Ocidental.

As relações da Igreja com o mundo moderno integram uma disputa com diferentes ideologias políticas sobre as formas de interpretação da vida dos seres humanos. Essas diferentes concepções tiveram início quando a ciência, com sua teoria evolucionista, desafiou a explicação criacionista de fundamento religioso. Com a hegemonia do pensamento científico no final do século XIX e início do século XX, a Igreja teve sua autoridade abalada, reduzindo sua influência na formação da cristandade. Essa realidade fez a Igreja repensar as bases que orientavam a relação da instituição com os problemas sociais, com a vida dos seus fiéis e com a própria humanidade. Sobre esse aspecto Libâneo (2005, p. 10) afirma que “[...], o Concílio Vaticano II assumiu enfrentar tal problema e

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.

reinterpretar verdades de fé no novo horizonte das ciências modernas”.

2.1 Concílio Vaticano II

Como pode ser percebido no exposto, a Igreja do século XX buscou novos meios de transitar neste novo momento da sociedade, procurando construir um diálogo com o processo de modernização dos lugares e dos meios de comunicação, discutindo suas influências na esfera social e na vida dos seres humanos. Essas mudanças, no entanto, não acontecem de forma hegemônica e consensual. A Igreja como qualquer outro espaço de poder é território de muitas disputas, o que implica em permanente definição de estratégias para lidar com as ameaças de desorganização.

O contexto de produção e realização do Concílio foi bastante conturbado para a Igreja, não apenas do ponto de vista social. Ele decorreu de um período em que historiadores e membros da comunidade judaica acusavam a instituição de ter assumido uma postura de silêncio frente aos horrores produzidos pelo nazifascismo durante a Segunda Guerra. A escolha do Papa que substituiu Pio XII, esteve, portanto, relacionada com esse debate, com reivindicações de setores da sociedade para que a Igreja assumisse uma posição política ativa frente às grandes questões sociais do mundo moderno.

Mattei (2017 p. 94) coloca que “como todo conclave da história, também aquele que se seguiu à morte de Pio XII sofreu pressões e tentativas de ingerência política”. Todas as esferas da sociedade, sacro ou não, sofrem influência das diferentes ideologias do mundo. Aquele momento foi marcado pela dualidade de manter a Igreja na mesma linha adotada por Pio XII, ou procurar outro raciocínio para comandá-la. A posição assumida pela Igreja, mesmo que essa instituição estivesse passando por uma crise de legitimidade política, era importante para qualquer projeto de sociedade. Nesse sentido, Libâneo (2005) afirma que:

A morte de Pio XII não foi simplesmente o fim de um pontificado, mas o de uma era da Igreja. Um longo arco de dez séculos de modelo eclesial recebia um primeiro golpe de morte. Fatores externos e internos à Igreja provocaram o desmoronamento dessa concepção de Igreja, abrindo o espaço para a novidade do Concílio. (LIBÂNEO, 2005a, p. 9)

A escolha do novo Papa estava inserida nas disputas de interesses geradas pelo Pós-Guerra. A realidade de então mostrava as fragilidades da Igreja Católica para enfrentar os problemas do mundo, abrindo precedentes a questionamentos sobre a maneira de agir do

catolicismo. Desse modo, a escolha do novo representante do mundo católico foi orientada considerando o direcionamento político da Igreja. Mas uma coisa a comunidade cristã e os membros daquele conclave sabiam: qualquer que fosse a decisão, o novo chefe da Igreja teria que ser um líder religioso de transição, pelo fato de Pio XII ter sido um Papa que teve uma longevidade de 19 anos e, portanto, uma forte influência nas estruturas da Igreja.

Depois da eleição do cardeal Ângelo Roncalli, que tomou o nome de João XXIII, as transformações foram iniciadas no seio dessa entidade milenar. João XXIII foi o Papa que desafiando os setores mais conservadores dessa comunidade, iniciou o processo pela construção de uma nova Igreja. Após três meses da sua posse comunicou a necessidade de convocar um concílio ecumênico para pensar as ações da Igreja perante os desafios que surgiam no mundo. Libâneo (2005a, p.10) mostra que “o Concílio Vaticano II assumiu enfrentar tal problema e reinterpretar verdades de fé no novo horizonte das ciências modernas”, um evento conciliar que buscava modificar as relações dos indivíduos, em uma sociedade capitalista.

A Igreja iniciou um diálogo com a sociedade moderna, produzindo um novo conceito de sujeito social. Não poderia mais se manter ausente dos problemas que afetavam o mundo global e seus sujeitos. Questões como saúde, moradia, segurança, meio ambiente e paz deveriam ser debatidas por essa importante instituição e sua comunidade, objetivando a construção de um mundo melhor. A Igreja iniciava um longo caminho na nova orientação da humanidade. Não seria menos conflituoso, menos doloroso e nem resistido: era o direcionamento assumido daquele momento em diante. Mattei (2017) mostra as diferentes posições dos padres conciliares frente ao novo momento:

Mas se a maioria dos padres conciliares via no concílio uma ocasião para renovar a Igreja e dar novo impulso às suas atividades, havia uma minoria que pretendia, encontrar no evento conciliar a oportunidade para transformação radical das estruturas eclesiais. (MATTEI, 2017, p. 158)

Alguns padres conciliares viam no Concílio uma oportunidade para reestruturar as ações da Igreja perante o mundo, e impulsionar um sentimento de esperança nos diferentes clérigos. Com o tempo, esse movimento ocorrido no seio da Igreja Católica foi tornado ecumênico e voltou-se para os “homens ordinários” e suas relações com o mundo. Passos (2014, p.19), coloca que “O Papa Paulo VI comparava o Vaticano II à fonte de um rio que, desde então, corre para o futuro”. Esse movimento vem aproximando a Igreja da sociedade,

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.

que nesse processo procura a propagação do um carisma que tenha abertura para práxis social.

2.2 As Conferências de Medellín, Puebla e Santo Domingo.

A Igreja católica há muito vem sendo um dos instrumentos norteadores da sociedade e dos homens. Instituição de perfil bastante conservador, a partir do Concílio Vaticano II tem promovido a revisão de alguns dos seus fundamentos. Tais mudanças produzem efeitos na maneira como a instituição se mostra ao mundo e, especialmente, nas sociedades com grandes problemas sociais. Essas modificações serviram como base para as conferências latino-americanas, que integraram os debates sobre os rumos da América Latina (PASSOS, 2014). O novo modo de retratar a Igreja mostra um período de renovação nos seus dogmas, refletindo diretamente na posição dessa instituição em relação à população pobre deste continente.

Em suas aspirações teológicas e políticas a Igreja procurava se estruturar e consolidar normas. Os encontros episcopais latino-americanos realizados nas cidades de Medellín-Colômbia (1968), em Puebla no México (1979) e em Santo Domingo, na República Dominicana em 1992, assumiram o enfrentamento das questões sociais que identificam os povos latino-americanos: desigualdades sociais, analfabetismo, desemprego, modelo econômico com forte concentração de renda e exclusões. O setor progressista da Igreja brasileira integrou a luta pela causa dos pobres e menos favorecidos do continente e pela defesa permanente dos direitos humanos (AZEVEDO, 2004).

Assim, a necessidade de repensar as políticas da Igreja latino-americana depois do Concílio Vaticano II, trouxe a necessidade de convocar uma reunião episcopal no intuito de aplicar os documentos desse encontro, no ambiente da América Latina. Para esse propósito foi realizada a convocatória da II Conferência Geral do Episcopado Latino-Americano (CGELA) no ano de 1968, em Medellín, na Colômbia - conhecida como “Conferência de Medellín”. Realizada para pensar os rumos da Igreja no continente que vivia sob governos militares autoritários, que restringiam direitos dos cidadãos. Com base nas circunstâncias produzidas por este momento, a Igreja passou a tomar partido em defesa das pessoas pobres da América Latina.

Durante a realização da Conferência de Medellín, foi debatida a situação das pessoas pobres e desvalidas da América Latina, com intuito de pensar políticas públicas que favorecessem a superação do quadro de miséria em que viviam (CAMACHO 1995). É possível perceber essa orientação em um trecho do documento de Medellín (1968), nas interpretações da vida de Jesus Cristo em paralelo à vida dos cidadãos do Continente latino-americano, entre a vida do Messias e do homem pobre da América Latina:

Assim sendo, não se acha “desviada”, mas “voltou-se para” o homem, consciente de que “para conhecer Deus é necessário conhecer o homem”. Pois Cristo é aquele em quem se manifesta o mistério do homem; procurou a Igreja compreender este momento histórico do homem latino-americano à Luz da Palavra, que é Cristo. Procurou ser iluminada por esta palavra para tomar consciência! Mais profundo do serviço que lhe incumbe prestar neste momento. (CONCÍLIO DE MEDELLÍN, 1968, p.1).

O principal foco da Conferência foi a procura por uma melhoria da qualidade de vida da população pobre, por meio de lutas por reformas sociais que beneficiassem as camadas mais carentes da sociedade. Na perspectiva de aplicar as orientações do Concílio Vaticano II para a realidade da América Latina, a Conferência de Medellín orientou aos católicos desse continente a uma renovação das práticas do evangelho e do modo de agir da Igreja, como pode ser percebido no trecho do documento abaixo:

Não teremos um continente novo, sem novas e renovadas estruturas, mas, sobretudo, não haverá continente novo sem homens novos, que à luz do Evangelho saibam ser verdadeiramente livres e responsáveis. Somente a luz de Cristo esclarece o mistério do homem. Sob essa luz, toda a obra divina, na história da salvação é uma ação de promoção e de libertação humana que tem como único objeto o amor. O homem é «criado em Cristo Jesus», feito nele «criatura nova» (2 Cor 5,17) (CONCÍLIO DE MEDELLÍN, 1968, p. 4).

O documento de Medellín informa sobre a nova missão da Igreja, que precisava se adequar ao contexto social e político de então, realizando uma evangelização pela defesa dos mais pobres e dos menos favorecidos. Para isso, fazia-se necessário uma reformulação em seus dogmas e, principalmente, uma reestruturação na forma de crença dos fiéis. Dentre os preceitos resultantes desse encontro para sua população alvo, estava a busca pela liberdade econômica e social de todos os sujeitos do continente. Essa palavra tem um significado muito importante naquele contexto de retração dos regimes democráticos no continente. Em termos

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.

práticos, as decisões tomadas em Medellín resultaram no movimento denominado de “Teologia da Libertação”, principal marca da Conferência (LIBÂNIO, 2005b).

Esse movimento organizou suas ações na luta pela liberdade dos povos do continente que se encontravam em opressão social, política e econômica. Os setores mais conservadores da Igreja colocaram-se contra os novos direcionamentos adotados em Medellín, passando a combatê-los de forma intensa. No entanto, os teólogos do período que concordavam com Medellín, católicos e protestantes, assumiram a libertação como paradigma de todo fazer teológico. A luta de Medellín foi a luta contra o egoísmo humano e em busca da dignidade. Essa aproximação da Igreja com os menos favorecidos era uma modificação da imagem de Deus e do mundo (LIBÂNIO, 2005b). Por ela o seu criador foi trazido para mais perto da sociedade, desmistificando os modelos pré-estabelecidos de um Deus inalcançável, para a imagem do criador mais acolhedor e preocupado com as camadas menos abastadas da sociedade.

A III Conferência Geral do Episcopado Latino-Americano ficou conhecida como o Encontro Episcopal de Puebla, realizado no México em 1979. Esse evento religioso teve como finalidade a continuidade das interpretações do Concílio Vaticano II, em um período de tempo mais distante. Desejou-se repensar a aplicabilidade do Concílio, dando continuidade ao que fora realizado na Conferência de Medellín e, especialmente, avaliar no 10º aniversário do referido encontro episcopal na América Latina, verificando como estavam organizadas as práticas religiosas da Igreja. A referida conferência orientou-se para o fortalecimento da comunhão e da participação dos fiéis em relação à Igreja, dando continuidade aos preceitos propostos na Conferência de Medellín, no tocante à maior participação dos grupos sociais desprovidos de assistência, a exemplo das mulheres, dos afro-americanos, das comunidades indígenas entre outros agrupamentos. (LIBÂNIO, 2005)

Esse novo campo de abordagem da doutrina social da Igreja na América Latina, a partir da terceira conferência, ampliou o olhar da instituição católica para um presente que necessitava agir para que a comunidade de Cristo construísse melhores perspectivas para o futuro. O propósito da conquista da liberdade continuava na pauta da Igreja, a luta era árdua, mas precisava ser realizada. Era necessário enfrentar as raízes dos problemas combatidos. Esse entendimento aproximou a Igreja das teorias de matrizes marxistas, que estão na base da Teologia da Libertação. Assim, a luta da Igreja sob os novos parâmetros saiu do campo exclusivo das transformações individuais e passou para a defesa das estruturas, com discursos e práticas que evidenciam a luta contra o capitalismo opressor. Esse movimento

da Igreja latino-americana aproximou-a das teorias e dos movimentos socialistas no continente, por haver uma coincidência de propósitos.

A Conferência de Puebla, embora tenha sido apresentada como um momento de avaliação das determinações de Medellín, foi motivada pelas grandes questões do contexto de sua realização. Incorporou questões que ganharam evidência no mundo e na América Latina no momento: a mulher, os grupos tradicionais, os menos favorecidos, de uma maneira geral eram protagonizados nesses debates. As décadas de 1970 e 1980, afetadas pelo agravamento da crise do petróleo, ampliaram problemas que vinham se mostrando crônicos no continente, a exemplo da concentração de renda, o que produzia dificuldades para a formação de uma sociedade capaz de garantir a autonomia necessária para uma vida com dignidade. É o que podemos perceber no trecho a seguir:

Os problemas: as injustiças de ontem e de hoje e a mudança sociocultural, na passagem para uma sociedade cada vez mais orientada e dirigida tecnicamente, com aspectos de progresso e verdade, mas em meio a profundos desequilíbrios, crescentes desigualdades e ameaças de maior domínio do homem pelo homem. O fenômeno negativo de uma crescente dominação, de uma crescente tecnocracia, não pode ser esquecido. Nossa preocupação em meio a essa problemática é tanto mais justificada quanto mais a sociedade e a cultura emergentes, que têm enormes possibilidades de libertação e aperfeiçoamento do homem, são caracterizadas por uma falta de formação mais profunda na fé; por situações lamentáveis de desrespeito à dignidade do homem e por um espírito secularista consumista tendente à negação do transcendente e à ruptura da comunhão filial com Deus e da comunhão fraterna entre os homens (CONFERÊNCIA DE PUEBLA, 1979, p. 47).

A Conferência de Puebla foi um alargamento nos dogmas das instituições religiosas e uma forma de repensar a estrutura da América Latina, bem como a ação do catolicismo frente às disfunções voltadas para o campo cultural e social. Partia-se do pressuposto que o catolicismo havia sido disseminado entre as camadas mais pobres da sociedade, mesmo entre os grupos étnicos que originalmente possuíam outros tipos de religião. Dessa maneira, a instituição possuía uma importância grande no processo de transformação necessário àquela sociedade. Fazia-se necessário uma humanização da Igreja de Cristo, promovendo uma aproximação do divino e da Igreja com os leigos.

Assim, a Conferência de Puebla foi a evangelização da Igreja na América Latina, com o pensamento no presente imediato e no futuro do continente, uma nova doutrina social da Igreja que defendia a liberdade e igualdade para todos. A partir da conclusão da Conferência de Puebla, a América Latina obteve um dos principais escritos do evangelho. Os setores da

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.

Igreja que aderiram ao movimento de renovação, orientaram seus escritos e suas falas para a interação com o contexto da comunidade. O “Santo Padre e Episcopado” deveriam ser um eco da própria mensagem de Jesus Cristo que nos envia a evangelizar: “Ide e pregai o Evangelho a todos os povos” (CONFERÊNCIA DE 1979). Procurava um meio de renovar o carisma do catolicismo na América Latina, busca a comunhão e a participação dos leigos na transmissão do evangelho para o futuro da Igreja no continente. Era uma reaproximação das instituições religiosas com as políticas públicas em defesa dos menos favorecidos.

A IV Conferência do Episcopado Latino-Americano, realizada na República Dominicana em 1992, voltou-se para a questão cultural como um novo caminho do trabalho da Igreja, que procurava pensar a cultura latino-americana. Um dos principais objetivos da conferência foi discutir as diferentes culturas latino-americanas e as posturas produzidas em relação às mesmas, definindo quais deveriam ser os novos comportamentos em relação a elas. Destacou-se o processo de urbanização que havia caracterizado o continente desde os finais dos anos 50 e inícios dos anos 60 do século XX, ressaltando como característica desse movimento a ampliação da ideia de progresso, no estímulo ao desenvolvimento dos recursos da natureza, que desumaniza e despersonaliza as criaturas humanas, tornando-as meros escravos do consumo. A IV Conferência do Episcopado Latino-Americano trouxe, então, o desafio de discutir a sociedade de massa, o consumismo e seus efeitos para os diferentes povos e culturas desse continente. (AZEVEDO, 2004).

A Conferência de Santo Domingo abriu o debate sobre uma questão importante na trajetória da presença da Igreja na América. Permitiu que fosse iniciada uma reflexão sobre sua participação no processo de povoamento da América Latina, que completou 500 anos de colonização, bem como de outros momentos históricos ao longo desse período. A crítica feita sobre esse item caminhou por uma posição negativa a respeito do comportamento da instituição, vez que esta adotou uma atitude de despreendimento do sentimento de culpa referente ao processo de colonização da América. A IV Conferência veio, no cenário de uma sociedade robótica, reavaliar o que deu certo nos outros encontros episcopais anteriores, reestruturar o que deu errado e repensar o modo de aproximação da Igreja e da sociedade (PASSOS, 2014).

O encontro episcopal de Santo Domingo discutiu como realizar uma interação das doutrinas religiosas e com as culturas locais, levando a imagem de Jesus Cristo como o propulsor das boas novas do evangelho na América Latina, mesmo que o catolicismo não estivesse aberto à interferência de outras culturas religiosas em seus dogmas. (LIBÂNIO,

2005b). Assim, apesar dos aspectos levantados pela crítica posterior, a conferência de Santo Domingo contribuiu para o processo de evangelização da América Latina e Caribe, ao renovar as práticas da Igreja em relação à sociedade moderna.

Pelo exposto, observa-se que as conferências tiveram papel importante na propagação das orientações do Concílio Ecumênico Vaticano II na América Latina, cada uma em sua forma de pensar os modos de convivência dos dogmas religiosos nos países latino-americanos. A ação de setores da Igreja Católica, ligados a esses concílios frente aos acontecimentos que aconteciam à sua volta, foi de enfrentamento às ações de torturas produzidas pelos regimes militares. As reações desses regimes tiveram alcance, portanto, não só para com a comunidade laica, mas fizeram suas vítimas entre alguns padres, que perderam suas vidas, foram presos e torturados por assumirem posição de combate a esses regimes civis militares. Setores da cristandade brasileira, o maior país da América Latina, integrou esse debate à sua luta social, através da Teologia da Libertação e de outros movimentos existentes no seio da Igreja, a exemplo da Conferência Nacional dos Bispos do Brasil- CNBB.

3 A reestruturação da Igreja brasileira

No Brasil, a legitimidade religiosa e política da Igreja Católica está relacionada à própria formação da sociedade. Desde o processo de colonização, o modelo de catolicismo desenvolvido ficou conhecido como cristandade e teve seu desenvolvimento atrelado ao poder do Estado, dando-lhe suporte social, político e cultural. No século XIX tem-se um redirecionamento da Igreja brasileira, com o processo de romanização da instituição, quando ela passa a responder diretamente à autoridade do Santo Pontífice e não mais ao Estado. Isso coincidiu, em termos políticos, com a laicização do Estado e com a instituição da primeira Constituição do Estado republicano brasileiro. Porém, ainda na primeira metade do século XX, a congregação passou a difundir o movimento definido como nova cristandade, no qual a Igreja atuou com maior visibilidade na arena política, colaborando com o Estado na defesa da ordem social. Azevedo (2004), afirmou que:

A Constituição de 1934 registra alguns resultados dessa ofensiva, tal como a instituição do ensino religioso nas escolas públicas, a presença de capelães militares nas Forças Armadas e a subvenção estatal para as atividades assistenciais ligadas à Igreja. O processo de mudança de paradigmas na Igreja ganha força a partir dos anos de 1960, sob a

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.

influência do Concílio Vaticano II. Nas décadas de 1950 a 1960, a Igreja no Brasil prioriza a questão do desenvolvimento. Ao contrário da posição adotada diante do regime do Estado Novo, de Getúlio Vargas, em que a Igreja assumiu uma posição conciliatória diante do regime de exceção, a CNBB desempenha um papel chave na articulação da sociedade civil, em defesa dos direitos humanos, das liberdades democráticas, da reforma agrária, dos direitos dos trabalhadores e da redemocratização (AZEVEDO, 2004, p. 112).

Desde então, a Conferência Nacional dos Bispos do Brasil – CNBB vem atuando para garantir visibilidade às questões prioritárias nas lutas por justiça social. Através das Campanhas da Fraternidade a Igreja vem escolhendo temas e lemas que norteiam a sociedade brasileira rumo aos novos caminhos carismáticos, configurados em três momentos: a primeira se iniciou em 1962 e foi até 1972, definindo-se pelo esforço de renovação da Igreja. No segundo momento, de 1973 a 1984, a Igreja voltou-se para a realidade social do povo humilde, denunciando o pecado social e promovendo a justiça. Por fim, na terceira fase, de 1985 a 2019, a Igreja passou a refletir sobre a situação existencial do povo pobre brasileiro. Assim, a terra, a família, as migrações, a comunidade, a fome, o negro, a mulher, a dignidade, a paz e o meio ambiente, foram alguns dos temas utilizados pela Igreja para pensar como estão sendo as práticas sociais perante esses problemas.

Um aspecto que tem assumido importância sem precedente no mundo moderno diz respeito à qualidade de vida dos sujeitos. Qualidade essa que está relacionada a inúmeros fatores, mas principalmente com o seu bem-estar e saúde. A saúde, com o processo de urbanização da última metade do século XX, tornou-se não apenas um bem individual, mas também um bem social, e mais que isso, um direito de primeira grandeza para qualquer cidadão, é condição primeira para o uso e gozo de qualquer outro bem. O avanço das ciências médicas e das tecnologias nesse campo tornaram possíveis as ações de prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças e outras situações médicas. No entanto, embora essencial para o cidadão, nem todos têm acesso a esse direito.

3.1 Campanhas da fraternidade e políticas públicas de saúde.

A Igreja católica brasileira busca com a instituição da Campanha da Fraternidade trazer para o campo do debate temáticas que são importantes para pensar o direito e o dever das pessoas humanas. Através das temáticas anuais, as campanhas buscam melhorar condições de injustiça e sofrimento que pairam sobre a sociedade. Em entrevista concedida para

pesquisa, Pe. Patriky Samuel Batista, atual Coordenador Nacional da Campanha da Fraternidade no Brasil⁵, falou a respeito da relação que os temas e lemas das campanhas apresentam com as demandas sociais. Segundo o clérigo, o objetivo da Igreja com as campanhas é produzir uma sensibilização da sociedade e das autoridades públicas para questões prioritárias em cada contexto social. Essas escolhas são realizadas levando em consideração três eixos: opção preferencial pelos pobres; proximidade da Igreja com as comunidades e seus problemas e, por último, a decisão da Igreja. Tais eixos permitem observar as orientações definidas pela Igreja tanto no Concílio Vaticano II, como nas Conferências Episcopais realizadas na América Latina, ao posicionar-se em favor de uma vida com dignidade para todas as pessoas.

Para a definição dessas temáticas o religioso afirmou que a Igreja utiliza experiências como as desenvolvidas pelas pastorais, dialogando com setores leigos que apresentam representatividade diante dos grupos sociais, a exemplo dos movimentos sociais, associações de bairros, grupos profissionais e outros. O tema é escolhido em um seminário nacional, depois de receber sugestões e compilar dados das situações que são apresentadas à Igreja no decorrer do ano. Outro documento importante acerca das ações da Igreja são as diretrizes gerais da ação evangelizadora da Igreja no Brasil, por apresentar orientações, através das pastorais, de movimentos e grupos religiosos que se apresentam em consonância com o cotidiano do povo brasileiro. Nesse estudo, serão privilegiadas as questões voltadas para saúde pública, procurando identificar como a Igreja vem posicionando-se em relação a esse direito social e coletivo.

O documento base de 2012 apresentou importante texto para a compreensão de como ocorre a participação da Igreja em relação aos problemas de saúde pública. Em sua análise é possível perceber a presença de propostas que orientam as formas de participação da sociedade civil com essa temática, a exemplo dos seguintes comandos: trabalhar, com as comunidades e os grupos pastorais em geral, datas ligadas à saúde, mostrando a importância de um estilo de vida saudável; incentivar as comunidades a promoverem seminários, cursos e encontros de conscientização e formação política; criar, na Pastoral da Saúde, um trabalho específico tanto de evangelização como com os agentes da área de saúde; articular a participação efetiva de membros das comunidades nas instâncias colegiadas do SUS (conselhos municipais e conferências de saúde), nas três esferas de governo, oferecer-lhes

⁵ Coordenador Nacional da Campanha da Fraternidade no Brasil. Entrevista concedida à pesquisadora Antonia Valtéria Melo Alvarenga, em outubro de 2020, de forma on-line.

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.

respaldo e acompanhando-os nesse trabalho; criar observatórios locais da saúde, com membros competentes e idôneos, que se tornem referências para a população.⁶

Para tanto, é necessária uma estrutura mínima de ouvidoria, diagnóstico, pesquisa, comunicação, monitoramento das iniquidades em saúde e, ainda, a orientação para o estabelecimento de parcerias com a Defensoria Pública, Controladoria Geral da União (CGU), Advocacia Geral da União (AGU), Procons, Ministério Público, Fóruns de Justiça, dentre outros, para denunciar situações de irregularidade na condução da coisa pública;

Cabe ressaltar a importância das atividades pastorais como articuladoras de um estilo de vida saudável, do incentivo à participação política e a formação da cidadania, e em especial a pastoral que atua diretamente sobre as questões de saúde pública: a pastoral da saúde. Esta pastoral tem como objetivo, segundo seu portal oficial, “priorizar a vida e testemunhar o Evangelho no mundo da saúde”. Foi criada em 1986 e possuía em 2012 cerca de 80 mil agentes voluntários, atuando também em convergência com a CNBB. Em Teresina a pastoral atua como Diaconia da Saúde tanto promovendo assistencialismo em saúde como a luta por melhorias nas políticas públicas de saúde.

Outro fator importante é a parceria com as instituições públicas, com o objetivo de denunciar situações de irregularidades públicas e a participação da comunidade em defesa do fortalecimento das atividades do SUS. Em suma, os direcionamentos almejam maior articulação entre Igreja, Estado e sociedade civil, acreditando que através da atividade pastoral é possível reduzir os problemas sociais que existem no Brasil. Dessa maneira, outro ponto a ser destacado é o diálogo com os temas das campanhas dos anos anteriores, o que denota que as preocupações não se resumem somente ao ano em que estão em voga as discussões, mas constituem-se em um processo que se fortalece a cada ano.

Considerações finais

Um dos eventos que modificou as relações da comunidade religiosa católica no mundo foi o Concílio Vaticano II. Esse movimento, ocorrido no seio da Igreja, surgiu em um período em que as práticas de evangelização da instituição estavam sendo avaliadas como ultrapassadas e desconectadas das demandas sociais, notadamente dos grupos que são representados na promessa de Cristo. Após a morte do Papa Pio XII, esse debate ganhou

⁶ Idem.

maior evidência, exigindo da cúpula da Igreja que assumisse uma práxis mais comprometida com os pobres, os mais humildes, com aqueles que necessitavam de apoio e acolhimento social. A escolha de João XXIII como Papa permitiu essa renovação no seio da instituição religiosa mais tradicional do mundo Ocidental. O Concílio Vaticano II, realizado em 1962, iniciou uma nova etapa da caminhada cristã.

O Concílio foi o ato de repensar as ações da Igreja no mundo, atualizando sua doutrina social pela aproximação com setores sociais marginalizados nos contextos sociais modernos. Esse aspecto foi especialmente importante no contexto dos governos civis-militares da América Latina. As conferências episcopais latino-americanas realizadas nas cidades de Medellín-Colômbia (1968), Puebla no México (1979) e em Santo Domingo, na República Dominicana em 1992, assumiram o debate sobre as questões sociais que marcam a sofrida trajetória de grupos de povos latino-americanos: desigualdades sociais, analfabetismo, desemprego, modelo econômico com forte concentração de renda e exclusões. O setor progressista da Igreja brasileira integrou a luta pela causa dos pobres e menos favorecidos do continente e pela defesa permanente dos direitos humanos (AZEVEDO, 2004).

No Brasil, a Igreja iniciou a vivência da nova doutrina social através da atuação da CNBB. Com o intuito de promover uma reestruturação nas formas de pensar e agir da Igreja nacional, modificando seu olhar em relação às ações políticas destinadas a servir a parcela mais pobre da sociedade. As campanhas da fraternidade, iniciadas em 1964, apresentam como finalidade mostrar o compromisso da Igreja com as causas fundamentais à garantia da dignidade, da igualdade, da justiça e da paz social para todos os seres humanos. Também vêm incorporando ao seu temário questões ambientais e outras que passaram a fazer parte das demandas sociais. Um tema importante para essa pesquisa foi o compromisso da Igreja com a saúde pública, constitucionalmente definida pela Constituição Nacional como um direito humano.

A campanha da fraternidade de 2012, com o tema “Fraternidade e saúde pública” e o lema “Que a saúde se difunda sobre a terra” buscou inspirar a sociedade, as autoridades públicas e profissionais da saúde a buscarem inspiração para a cooperação no avanço do sistema público de saúde através do trabalho com as comunidades mostrando a importância de se desenvolver um estilo de vida saudável, incentivando a participação política e a formação da cidadania plena, pelo atendimento dos direitos básicos como moradia, alimentação de qualidade, segurança e saúde para todos. Nessa pesquisa,

“OUVI O CLAMOR DESSE POVO”: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil.

procuramos mostrar o papel da Igreja na sociedade para a consolidação desses direitos, especialmente por aqueles que se encontram em situação de maior vulnerabilidade.

Referências:

AZEVEDO, Dermi. A igreja católica e seu papel político no Brasil. In: **Revista Estudos Avançados**, 18 (52), 2004. pp.109 a 120.

CAMACHO, Ildelfonso Laraña. **Doutrina social da igreja**. Edições Loyola: São Paulo, 1995.

CERTEAU, Michel de. A operação historiográfica. IN: . **A escrita da história**. Tradução de Maria de Lourdes Menezes; revisão teórica Arno Vogel. 3. ed. Rio de Janeiro; forense, 2011.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Petrópolis: Ed. Vozes, 1998, Vol. 1.

CONCÍLIO ECUMÊNICO VATICANO II, 1962-1965, Cidade do Vaticano. Ad Gentes. In: VIER, Frederico (Coord. Geral). **Compêndio do concílio Vaticano**. V II. 22. ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

CONFERÊNCIA NACIONAL DOS BISPOS DO BRASIL. **Diretrizes gerais da ação evangelizadora da igreja no Brasil**. 2011-2015. 3 ed. 5ª reimpressão. São Paulo: Paulinas, 2011. (Documentos da CNBB n. 94).

CONFERÊNCIA NACIONAL DOS BISPOS DO BRASIL. **Orientações pastorais sobre a renovação carismática católica**. 9 ed. 3ª reimpressão. São Paulo: Paulinas, 2009. (Documentos da CNBB n. 53).

CONFERÊNCIA NACIONAL DOS BISPOS DO BRASIL. **Campanha da Fraternidade 2014: Manual**. Brasília, edições CNBB, 2013.

CONFERÊNCIA NACIONAL DOS BISPOS DO BRASIL. **Campanha da Fraternidade de 2015: Manual**. Brasília, edições CNBB, 2014.

CONFERÊNCIA NACIONAL DOS BISPOS DO BRASIL. **Campanha da Fraternidade 2016: Texto-Base**. Brasília, edições CNBB, 2015.

CONFERÊNCIA NACIONAL DOS BISPOS DO BRASIL. **Campanha da Fraternidade 2017: Manual**. Brasília, edições CNBB, 2016.

CONFERÊNCIA NACIONAL DOS BISPOS DO BRASIL. **Campanha da Fraternidade 2018: Manual**. Brasília, edições CNBB, 2017.

CONFERÊNCIA NACIONAL DOS BISPOS DO BRASIL. **Campanha da Fraternidade 2019: Manual**. Brasília, edições CNBB, 2018.

III CONFERÊNCIA GERAL DO EPISCOPADO LATINO-AMERICANO. Conclusões de Puebla: **A evangelização no presente e no futuro da América Latina**. São Paulo: Edições Loyola. 1979

DOCUMENTOS DO CONCÍLIO VATICANO II. Disponível em

[http:// www.vatican.va/archive/hist_councils/ii_vatican_council/index_po.htm](http://www.vatican.va/archive/hist_councils/ii_vatican_council/index_po.htm). acessado em 5/ 08/ 2019.

LIBANIO, João Batista. **Concílio vaticano II**: em busca de uma primeira compreensão. São Paulo: Loyola, 2005a.

LIBÂNIO, João Batista. **Contextualização do Concílio Vaticano II e seu desenvolvimento**. UNISINOS, Cadernos Teologia Pública Ano 2 – Nº 16 –2005b. Disponível em:<http://www.ihu.unisinos.br/images/stories/cadernos/teopublica/> pdf. Acessado em 20/11/2019.

MATTEI, Roberto de. **O concílio vaticano II uma história nunca escrita**. Editora Ambiente e Costumes, 2017.

PASSOS, João Décio. **O concílio vaticano II**: reflexões sobre um carisma em curso. São Paulo: Paulus, 2014. — (Coleção Comunidade e missão), 2014.

A ADMINISTRAÇÃO DE LANDRY SALLES E O INÍCIO DA CENTRALIZAÇÃO NA SAÚDE PÚBLICA NO PIAUÍ (1931-1935)

Rakell Milena Osório Silva¹
Joseanne Zingleara Soares Marinho²

RESUMO

O início do primeiro período do governo de Getúlio Vargas configurou-se a partir da instabilidade política entre os poderes públicos federais, que buscavam a centralização política e as oligarquias locais, que queriam manter-se no poder. A saúde pública, que vinha sendo implementada no interior do país, passou a incorporar novos processos que compreendiam a centralização e especialização profissional. Essas medidas chegaram ao Piauí através da gestão do Interventor Federal Landry Salles Gonçalves, que foi responsável por reorganizar a administração pública, incluindo as instituições públicas de saúde.³ Isso ocorreu através do aumento de verbas na saúde pública, da reorganização da Diretoria de Saúde Pública com profissionais qualificados, além da ampliação dos serviços de profilaxia rural, abrangendo outras cidades além de Teresina, Floriano e Parnaíba.⁴ Desse modo, foi possível notar avanços na saúde pública piauiense, possibilitando algumas melhorias no estado.

Palavras-Chave: História. Saúde Pública. Organização administrativa.

THE ADMINISTRATION OF LANDRY SALLES AND THE BEGINNING OF CENTRALIZATION IN PUBLIC HEALTH IN PIAUÍ (1931-1935)

ABSTRACT

The beginning of the first period of the Getúlio Vargas government was configured from the political instability between the federal public powers, which sought political centralization, and the local oligarchies that wanted to remain in power. Public health, which had been implemented in the interior of the country, began to incorporate new processes that included centralization and professional specialization. These measures arrived in Piauí, through the management of Federal Intervenor Landry Salles Gonçalves, who was responsible for reorganizing public administration, including public health institutions. This occurred through the increase in funds for public health, the reorganization of the Public Health Board, with qualified professionals, in addition to the expansion of rural prophylaxis services, covering other cities besides Teresina, Floriano and Parnaíba. In this way, it was possible to notice advances in public health in Piauí, allowing for some improvements of the state.

Keywords: History. Public health. Administrative organization.

¹ Graduanda do 7º Período em Licenciatura em História pela Universidade Estadual do Piauí (UESPI), Bolsista PIBIC-UESPI 2022-2023, membra do Grupo de Pesquisa em História das Ciências e da Saúde no Piauí (Sana). E-mail: rakellosorio@gmail.com

² Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná- UFPR. Professora Adjunta da Universidade Estadual do Piauí- UESPI. Docente do Programa de Pós- Graduação em Ensino de História- ProfHistória. Professora Colaboradora do Programa de Pós-Graduação em História do Brasil (PPGHB) da Universidade Federal do Piauí- UFPI. E-mail: joseannemarinho@cchl.uespi.br.

³ MARINHO, Joseanne. **Manter sadia a criança sã:** as políticas públicas de saúde materno-infantil no Piauí de 1930 a 1940. Jundiá: Paco Editorial, 2018.

⁴ PIAUHY, Governo 1931-1935. **Relatório apresentado ao Exmo. Sr. Dr. Getúlio Vargas, M. D. Presidente da República, pelo cap. Landry Salles Gonçalves, interventor federal do estado do Piauhy.** Teresina: Imprensa Oficial, 1931-1935. Disponível em: Arquivo Público do Piauí, Casa Anísio Brito. Acesso em: 24 ago 2022.

LA ADMINISTRACIÓN DE LANDRY SALLES Y EL INICIO DE LA CENTRALIZACIÓN EN SALUD PÚBLICA EN PIAUÍ (1931-1935)

RESUMEN

El inicio del primer período del gobierno de Getúlio Vargas se configuró a partir de la inestabilidad política entre los poderes públicos federales, que buscaban la centralización política, y las oligarquías locales que querían permanecer en el poder. La salud pública, que se había implantado en el interior del país, comenzó a incorporar nuevos procesos que incluían la centralización y la especialización profesional. Esas medidas llegaron a Piauí, a través de la gestión del Interventor Federal Landry Salles Gonçalves, responsable por la reorganización de la administración pública, incluidas las instituciones públicas de salud. Esto ocurrió a través del aumento de los fondos para la salud pública, la reorganización de la Mesa de Salud Pública, con profesionales calificados, además de la expansión de los servicios de profilaxis rural, que abarcan otras ciudades además de Teresina, Floriano y Parnaíba. De esa forma, fue posible notar avances en la salud pública de Piauí, permitiendo algunas mejoras en el estado.

Palabras clave: Historia. Salud pública. Organización Administrativa.

Introdução

A transição da Primeira República para o Governo Provisório de Getúlio Vargas foi conturbada, oscilando entre medidas descentralizadas com relações desiguais entre os estados, sendo orientadas por noções de privilégio e exclusão do período anterior e o início de uma centralização política e administrativa do governo vigente, adotada pelo presidente populista. No início da década de 1930, uma das principais medidas adotadas no país foi em direção a saúde pública, que apresentavam um quadro precário, principalmente no que diz respeito ao interior do país. Não houve rompimento com o que vinha sendo realizado na área da saúde, mas sim uma incorporação tanto das instituições, quanto dos agentes, para estabelecer a normatização, centralização e especialização profissional.

O primeiro governo Vargas provocou avanços para as políticas sociais de saúde do país. Para a mudança desse panorama, ainda em 1930, foi criado o Ministério da Educação e Saúde Pública (MESP), que visava a remodelação dos serviços sanitários e a incorporação da política social para a população que não fazia parte da medicina previdenciária como atribuição do Estado, uma vez que essas mudanças já estavam em um processo lento e contínuo desde o final da década de 1910, com reformas e expansão do serviço de profilaxia rural e saneamento, em especial, no combate de endemias. O quadro sanitário da capital, Rio de Janeiro, ainda não grassava da forma desejada, mesmo havendo a concentração dos programas de saúde nessa área urbana, as precárias condições de salubridade e higiene

ocasionavam a presença de diversas doenças endêmicas e epidêmicas, tais como: tuberculose, sífilis e doenças nutricionais. Em contrapartida o interior ficava à margem, com serviços precários ou sem nenhuma assistência.⁵

O ideal da promoção da saúde pública foi importante para a construção nacional, especificamente a partir da década de 1920, pois foi partilhada por médicos higienistas e elites políticas, que visavam um Brasil modernizado e, para isso, era necessária a incorporação de uma medicina social de cunho preventivo, com medidas higiênicas e profiláticas, a fim de romper com a ideia do país como “um imenso hospital”, advinda do discurso médico de Miguel Pereira em decorrência das doenças que assolavam a região rural, tendo repercussão nas políticas públicas de saúde na primeira metade do século XX.⁶

Nesse sentido, as concepções de prevenção, estratégias e prioridades foram definidas, não se restringindo somente à capital federal e ao espaço urbano, voltando-se para o interior do país, principalmente o Nordeste, uma região estratégica para o conhecimento sobre a população do campo e as moléstias rurais. No entanto, foi a partir do começo dos anos 1930 que a saúde pública passou a incorporar novos processos que compreendiam a centralização política e a especialização profissional. Essas medidas chegaram ao Piauí através da gestão do Interventor Federal Landry Salles Gonçalves, que foi responsável por reorganizar a administração pública, incluindo as instituições públicas de saúde. Isso ocorreu através do aumento de verbas na saúde pública, da reorganização da Diretoria de Saúde Pública com profissionais qualificados, além da ampliação dos serviços de profilaxia rural, abrangendo outras cidades além de Teresina, Floriano e Parnaíba. Desse modo, foi possível notar avanços na saúde pública piauiense, possibilitando algumas melhorias no estado.

As novas perspectivas de saúde pública no começo do século XX

As referências de saúde pública da Primeira República que eram baseadas na cura das enfermidades, passaram a combinar de forma peculiar as medicinas preventiva e curativa, desenvolvendo uma nova forma de tratar a população do país. As viagens de Arthur Neiva e Belisário Penna pelo interior do país contribuíram para isso ao repercutirem na imprensa

⁵ PAIM, Jairnilson; TRAVASSOS, Cláudia; ALMEIDA, Celia; BAHIA, Lígia; MACINKO, James. O sistema de saúde brasileiro: histórias, avanços e desafios. **Saúde no Brasil 1**. Bahia: Fiocruz, 2011.

⁶ HOCHMAN, Gilberto; MELLO, Maria Teresa Bandeira; SANTOS, Paulo Roberto Elian. A malária em foto: imagens de campanhas e ações no Brasil da primeira metade do século XX. **História, Ciência, Saúde-Manguinhos**, vol. 9. Rio de Janeiro, 2002.

as campanhas pelo saneamento, que foram uma forma de alerta contra as várias endemias que atingiam essas localidades, como a malária, a febre amarela e as verminoses.⁷ Foi criada a Liga Pró-Saneamento ainda em 1918, que visava a uniformização dos serviços no território nacional, subordinado à Inspetoria de Profilaxia da Diretoria Geral de Saúde Pública (DGSP), coordenado pelo Governo Federal.

Com a tímida incorporação do Estado nas políticas públicas de saúde no Governo Provisório, a família foi colocada como incapaz de proteger a saúde adulta e infantil, por conta dos altos índices de mortalidade infantil e as precárias condições de saúde dos adultos. Dessa forma, em “Ordem médica e norma familiar”, Jurandir Costa aborda a introdução do Estado na vida privada das famílias, passando a ser usada como instrumento de dominação política para modelar o ideal de família saudável, onde a mãe e a criança passaram a ser o foco desse governo, com base nos conceitos de Michel Foucault:

A nosso ver, o controle educativo-terapêutico instaurado pela higiene iniciou um modelo de regulação política da vida dos indivíduos que, até hoje, vem se mostrando eficiente. Através da tutela terapêutica o corpo, o sexo e as relações afetivas entre os membros da família, como já vimos, passaram a ser usados, de modo sistemático e calculado, como meio de manutenção e reprodução da ordem social burguesa. Todavia, a ação deste tipo de tutela vai mais além. Recupera os efeitos imprevisto dessa manipulação, ocultando-lhes a origem de caráter social.⁸

Os resquícios da Primeira República ainda estavam latentes após 1930, onde as relações desiguais entre os estados orientavam-se através das noções de privilégio e exclusão. Nesse cenário de constantes mudanças, em que as normas foram feitas e desfeitas, e o Estado passara a ser o principal prestador dos serviços com uma campanha de nacionalização pautada na modernização do sistema político da União, a saúde pública seria delineadora desse modelo centralizado, em contraponto aos interesses privados regionais, que colocavam o higienismo e a salubridade em segundo plano.

As ações de saúde pública, antes baseadas em sua totalidade na cura e tratamento das enfermidades, passaram a combinar de forma peculiar as medicinas preventiva e curativa, desenvolvendo uma nova forma de tratar a população do país. As viagens de Arthur Neiva e Belisário Penna pelo interior do país repercutiram na imprensa a partir das campanhas pelo saneamento, que foram importantes como forma de alerta sobre a salubridade rural e as

⁷ HOCHMAN, Gilberto; MELLO, Maria Teresa Bandeira; SANTOS, Paulo Roberto Elian. A malária em foto: imagens de campanhas e ações no Brasil da primeira metade do século XX. **História, Ciência, Saúde-Manguinhos**, v. 9. Rio de Janeiro, 2002.

⁸ COSTA, Jurandir. **Ordem médica e norma familiar**. p. 16. 3º ed. Rio de Janeiro: GRAAL LTDA, 1989.

várias endemias que atingiam essas localidades, como a malária, a febre amarela e as verminoses.⁹ Foi criada a Liga Pró- Saneamento ainda em 1918, que visava a uniformização dos serviços no território nacional, subordinado à Inspetoria de Profilaxia da Diretoria Geral de Saúde Pública (DGSP), coordenado pelo Governo Federal. As referências de saúde pública, antes baseadas na cura e tratamento das enfermidades, passaram a combinar de forma peculiar as medicinas preventiva e curativa, desenvolvendo uma nova forma de tratar a população do país.

Em torno dessas novas concepções de prevenção, estratégias e prioridades foram definidas novas ações, não se restringindo somente às capitais e espaços urbanos, voltando-se para o interior do país, como o homem do campo e suas endemias rurais, que se sobressaiam antes mesmo do início da década de 1930, mas só nesse momento foram tratadas como pautas para debate.

A saúde pública foi remodelada no país de forma gradual pelos interventores federais designados pelo presidente para cada estado, pois havia restrições quanto a profissionais qualificados e as estruturas institucionais eram precárias.¹⁰ Tais medidas chegaram ao estado do Piauí através da gestão do interventor federal Landry Salles Gonçalves, que foi responsável por empreender uma reforma da administração pública, que incluiu a área da saúde pública.¹¹

No contexto político da Primeira República, o Piauí passava por um processo de construção de uma cultura sanitária através das primeiras iniciativas de um processo de medicalização da população. As dificuldades ocorreram na organização política e na condição secundária que a saúde pública se encontrava, com péssimas condições de higiene e salubridade, pois a população apresentava condições de vida com ineficiência na infraestrutura básica de abastecimento de água potável e sujeira predominante nas ruas das cidades.¹²

Ainda na década de 1920, a capital Teresina, mesmo atrasada em relação a outras capitais do país, contou com a instalação do primeiro Posto Sanitário do estado, em 1921,

⁹ HOCHMAN, Gilberto; MELLO, Maria Teresa Bandeira; SANTOS, Paulo Roberto Elian. A malária em foto: imagens de campanhas e ações no Brasil da primeira metade do século XX. **História, Ciência, Saúde-Manguinhos**, v. 9. Rio de Janeiro, 2002.

¹⁰ FONSECA, Cristina. **Saúde no Governo Vargas (1930-1945):** dualidade institucional de um bem público. 1º ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007.

¹¹ MARINHO, Joseanne. **Manter sadia a criança sã:** as políticas públicas de saúde materno-infantil no Piauí de 1930 a 1940. Jundiá: Paco Editorial, 2018.

¹² SILVA, Ieda. A institucionalização da saúde pública do estado do Piauí, 1937-1945. **II Simpósio de História da UESPI/CCM**. Teresina, 2010.

no antigo prédio da Repartição Sanitária, visto como sinônimo de civilização e modernidade. O Posto Sanitário Clementino Fraga realizava vacinações contra varíola e oferecia serviços de profilaxia para lepra, doenças venéreas e tuberculose, serviços ambulatoriais e serviços domiciliários, com inspeções visando a fiscalização dos doentes que não buscavam tratamento.¹³ Como a organização ainda estava em fase inicial, o estado priorizava outras atividades em detrimento da saúde e, dessa forma, a Diretoria de Saúde Pública, que tinha como foco regular e organizar as atividades e serviços sanitários, atuava de forma ineficiente, que nas palavras do governador João Luiz Ferreira:

Continuamos no mesmo pé de atrazo, mantendo uma repartição de hygiene, meramente burocrática, ocupada apenas em fazer inspecções de saude nos funcionarios publicos, conceder licenças para abertura de pharmacias, registrar diplomas scientificos e em poucas outras attribuições sem relevância.¹⁴

Assim como os Postos de Saúde, as Delegacias de Higiene, responsáveis pela fiscalização de ambientes públicos, notificação dos doentes, profilaxia preventiva e educação higiênica, também se encontravam de forma desorganizada e atuavam de maneira irregular. No mesmo Relatório Governamental de 1922, o governador do estado João Luiz Ferreira apontava que mesmo com algumas delegacias distribuídas pelo estado, pela falta de guardas sanitaristas qualificados, o serviço se restringia a capital com campanhas voltadas para as verminoses, onde o mapeamento da cidade de Teresina era necessário para a melhor execução do serviço e maior facilidade de fiscalização, podendo assim, medicar os doentes em casa.¹⁵

Dessa forma, com a restrição do funcionamento da saúde pública e as políticas sanitaristas pouco efetivas, a assistência do estado se resumia às Santas Casas de Misericórdia de Teresina e Parnaíba, o Asilo dos Alienados na capital e o Hospital de Floriano, pois para os governos locais era mais viável fazer reparos e melhorias em instituições já existentes do que construir e aparelhar novos serviços.¹⁶

¹³ SILVA, Rafaela. O Piauí na rota do discurso sanitarista nacional: os postos sanitários e a saúde pública local. **ANPUH- Brasil**. Recife, 2019.

¹⁴ PIAUHY, Governo 1923. **Mensagem apresentada à Câmara Legislativa pelo Exm. Sr. Dr. João Luiz Ferreira Governador do Estado no dia 1º de junho de 1923**. p. 12. Therezina: Typ. d'O Piauhy, 1923. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/>. Acesso em: 23 ago 2022.

¹⁵ PIAUHY, Governo 1922. **Mensagem apresentada à Câmara Legislativa pelo Exm. Sr. Dr. João Luiz Ferreira Governador do Estado no dia 1º de junho de 1922**. Therezina: Typ. d'O Piauhy, 1922. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/>. Acesso em: 23 ago 2022.

¹⁶ ARAÚJO, Romão. “Saúde, uma de nossas reais necessidades”: o processo de institucionalização da saúde pública no Piauí (1910-1930). Dissertação (Mestrado)- Casa Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2012.

A reforma da saúde pública nos anos 1930

Com a reorganização administrativa e o planejamento nacional-estadual do interventor Landry Salles as políticas públicas de saúde passaram a ser materializadas nas instituições, discursos médicos, tratamento das doenças e ações do governo piauiense direcionadas a população com base no higienismo a partir da década de 1930.¹⁷ Entre os serviços de saúde oficiais, tinham destaque os centros de saúde, os postos de higiene e as delegacias de saúde, que praticavam o tratamento e a profilaxia dos doentes com mais organização e regularidade.¹⁸

Com a elevação do Posto Sanitário Clementino Fraga em Centro de Saúde, houve uma mudança no cenário do tratamento das doenças, possibilitando maior suporte para a população, pois era responsável pelo combate às verminoses, malária e doenças venéreas. Além disso, também foi criado o Posto Anti-tracomoso Moura Brasil e o Posto Escolar Abreu Fialho, que no geral eram responsáveis pelo tratamento dos casos crescentes de tracoma no estado.¹⁹

A partir de 1931 foi possível notar mudanças graduais e mais efetivas, até mesmo no que tange aos Relatórios Governamentais do Estado. Desde o início da Primeira República até o ano de 1930, o destaque para a saúde pública era mínimo, relatava mais as dificuldades enfrentadas na instalação de serviços públicos e na falta de verbas para custeá-los do que nas melhorias desempenhadas de forma regular. Todavia, com a intervenção federal de Landry Salles, seu relatório mostra o esforço em reorganizar a saúde pública, priorizando a centralização e o controle da administração pública. Cada serviço de saúde passou a ser descrito de forma específica, para mostrar a melhoria no atendimento e a diminuição das doenças que assolavam a região. Também houve um aumento nas verbas destinadas para a saúde pública, tanto pessoal quanto material, pois a maior dificuldade para o período anterior era a insuficiência de verbas, de modo que outros serviços eram priorizados.

¹⁷ NERY, Ana. A assistência pública aos doentes venéreos nas instituições de saúde de Teresina. **ANPUH-Brasil**. Recife, 2019.

¹⁸ PIAUHY, Governo 1930. **Mensagem apresentada à Câmara Legislativa do Estado do Piauí, a 1º de junho de 1930, pelo Governador, Exmo. Sr. Dr. João de Deus Pires Leal**. Teresina: Imprensa Oficial, 1930. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/>. Acesso em: 23 ago 2022.

¹⁹ MARINHO, Joseanne. **Manter sadia a criança sã: as políticas públicas de saúde materno-infantil no Piauí de 1930 a 1940**. Jundiá: Paco Editorial, 2018.

Com base no Relatório Governamental de 1931 a 1935, apresentado pelo Interventor Federal Landry Salles Gonçalves ao Presidente da República Getúlio Vargas, foi possível identificar detalhadamente o funcionamento e atuação da Diretoria de Saúde Pública, com o quadro demonstrativo do movimento dos Postos de Teresina, que funcionavam com certa regularidade se comparado aos municípios do interior do estado.²⁰

Tabela 1: Posto de Saneamento Rural (Secção João Virgílio).

	1932	1933	1934	1935	TOTAL
Pessoas Matriculadas					
HOMENS	950	816	613	114	2503
MULHERES	650	767	497	77	1991
CRIANCAS	1195	2975	1105	184	5499
Doentes de Verminose	3679	3146	1016	180	8021
Doentes de Impaludismo	784	891	793	128	2596
Doentes de Impaludismo e Verminoses	—	521	—	—	521
Exame de Fezes					
POSITIVOS	3679	4656	2185	417	10937
NEGATIVOS	379	561	247	43	1230
Exames de Escarros					
POSITIVOS	19	16	—	—	35
NEGATIVOS	36	13	—	—	49
Exames de Muco Nasal					
POSITIVOS	5	5	—	—	10
NEGATIVOS	28	2	—	—	30
Exames de Pús					
POSITIVOS	1	1	—	—	2
NEGATIVOS	6	2	—	—	8
Exames de sangue					
POSITIVOS	39	33	—	—	72
NEGATIVOS	26	16	—	—	42
Impaludados matriculados, em tratamento	784	2618	1726	347	5475
Comprimidos de quinino, fornecidos	5677	19553	18723	2924	46877
Injeções de azul de methyleno, aplicadas	201	882	699	28	1810
Injeções de maleizin azul	92	—	—	—	92
Injeções de sezonan, aplicadas	8	—	—	—	8

²⁰ Os dados do ano de 1931 não constam nesses serviços.

A ADMINISTRAÇÃO DE LANDRY SALLES E O INÍCIO DA CENTRALIZAÇÃO NA SAÚDE PÚBLICA NO PIAUÍ (1931-1935)

Papeis de euquinina, fornecidos	—	30	1193	—	1223
Papeis de dolearina, fornecidos	—	—	43	—	43
Vacinados	433	104	132	351	1020
Revacinados	1827	355	35	194	2411
Attestados de vacinação, com proveito	—	225	—	543	768
Consultas	7904	11792	6251	1224	27171

FONTE: Relatório Governamental de 1931-1935.

225

A partir da análise da tabela, foi possível notar um crescente número de crianças matriculadas nos anos de 1932 e 1933 por verminose ou por malária, sendo que, segundo o próprio relatório, todos os doentes já estavam recebendo tratamento. A partir dos anos de 1934 e 1935, houve uma drástica queda, sem explicação aparente, e conseqüentemente, o número de doentes também diminuiu. Os números de vacinados e revacinados em todo esse período ora crescia ora diminuía, mas no total, foram números altos.

Tabela 2: Posto de Saneamento Rural (Secção Ribeiro Gonçalves).²¹

	1932	1933	1934	1935	TOTAL
Primeiros Exames (Positivos)					
HOMENS	37	26	38	3	104
MULHERES	63	63	61	5	192
CRIANÇAS	485	289	157	21	956
Primeiros Exames (Negativos)	2385	1413	1123	29	4950
Total de pessoas examinadas pela primeira vez	2970	1791	1379	279	6419
Doentes matriculados	585	378	256	29	1248
Consultas para outras affecções oculares	973	1116	881	174	3144
Curativos	25895	22090	17040	3021	68046
Intervenções cirurgicas	62	71	79	8	220
Total de doentes attendidos	27913	23655	18256	3232	73056
Trachomatosos que tiveram alta, curados	106	63	40	4	213
Numero de dias de serviço	296	286	289	73	944

²¹ Os dados do ano de 1931 não constam nesses serviços.

Media de doentes atendidos por dia	94	82	63	44	283
Porcentagem de casos positivos	19,69%	21,1%	18,36%	10,3%	69,45%

FONTE: Relatório Governamental de 1931-1935.

Desse modo, o Posto de Saneamento Rural Ribeiro Gonçalves fornecia diversos serviços, voltados para consultas de doentes por tracoma, pequenas intervenções cirúrgicas e troca de curativos, onde nesse mesmo período de 1932 a 1935 houve um decréscimo nos doentes matriculados e nos atendimentos, em sua maioria crianças.

Em 1932, foi instalado o Instituto Alvarenga, um centro de investigações científicas, subdivididos em: Instituto Pasteur, responsável pelo tratamento antirrábico, ocasionando a diminuição dos casos no estado através das pesquisas executadas; Instituto Jenner, responsável pela produção da linfa antivariólica e o Instituto Oswaldo Cruz, responsável por pesquisas microbiológicas. A partir de 1933, mais verbas foram destinadas para diversos serviços, como: o Leprosário de Parnaíba, estabelecimentos hospitalares do estado, Asilo de Mendigos de Teresina e a Sociedade Feminina de Assistência aos Lázaros e Proteção aos Pobres de Parnaíba. Antes, mesmo a filantropia contando com os subsídios governamentais desde o século XIX, as verbas eram insuficientes para suprir as necessidades da população por todo o estado, por isso somente no governo de Landry Salles, com os aumentos de verbas houve avanços na área da saúde pública.²² A Diretoria de Saúde do estado do Piauí, antes desse período, atuava de modo ineficiente, como demonstra Landry Salles em seu relatório:

A Directoria de Saúde, antes do movimento revolucionario, limitava-se a uma dependencia, em absoluto ineficiente, do Serviço de Prophylaxia Rural. Para pessoal, contava apenas, com o Director, o secretario e um servente. Carecia, por completo, de utilidade, pois que, além de tudo, nenhuma função poderia desempenhar á mingua de material. [...] Ambas cheguei, por fim, a verificar ineficientes, desapparelhadas e sem regulamentação. Não foi possível admitir que assim permanecessem.²³

²² PIAUHY, Governo 1931-1935. **Relatório apresentado ao Exmo. Sr. Dr. Getúlio Vargas, M. D. Presidente da República, pelo cap. Landry Salles Gonçalves, interventor federal do estado do Piauhy.** Teresina: Imprensa Oficial, 1931-1935. Disponível em: Arquivo Público do Piauí, Casa Anísio Brito. Acesso em: 24 ago 2022.

²³ PIAUHY, Governo 1931-1935. **Relatório apresentado ao Exmo. Sr. Dr. Getúlio Vargas, M. D. Presidente da República, pelo cap. Landry Salles Gonçalves, interventor federal do estado do Piauhy.** p.39. Teresina: Imprensa Oficial, 1931-1935. Disponível em: Arquivo Público do Piauí, Casa Anísio Brito. Acesso em: 24 ago 2022.

A ADMINISTRAÇÃO DE LANDRY SALLES E O INÍCIO DA CENTRALIZAÇÃO NA SAÚDE PÚBLICA NO PIAUÍ (1931-1935)

Com a sua reorganização, a Diretoria foi dividida em três seções: a Seção de Assistência Médica, responsável pelas clínicas médica, cirúrgica, mental e obstétrico-ginecológica, a Seção de Saúde Pública, especializada no enfrentamento de endemias e epidemias e a Seção Especializada em Higiene Escolar, que já mostrava como a proteção à infância começava a ser materializada.²⁴

As novas medidas visavam, prioritariamente, conservar a assistência pública desse governo, com a ampliação dos serviços, não se limitando somente a Teresina e Parnaíba, através da dissolução das delegacias de higiene dessas duas cidades, onde se transformaram em inspetorias demógrafo- sanitárias, de saneamento, profilaxia rural, de moléstias venéreas e lepra e de higiene escolar, especialmente do tracoma, que vinha acometendo o estado, principalmente a capital, visando dar maior assistência para a população no tratamento e prevenção das doenças locais. Além dessas medidas, a reestruturação da Santa Casa de Misericórdia da capital foi necessária, sendo realizadas reformas nas seções cirúrgica, clínica médica e obstétrico- ginecológica.

De acordo com Joseanne Marinho²⁵, no ano de 1934, foram ampliados os benefícios da assistência médica a outros municípios, pois apenas os postos e inspetorias da capital funcionavam regularmente. Assim, o número de Delegacias de Saúde foi elevado, contabilizando quinze unidades de atendimento²⁶, onde cada delegacia abrangia um distrito administrativo, exceto David Caldas, que era restrita à Colônia, sendo aquelas responsáveis pelo tratamento de doenças que assolavam a região, como: malária, sífilis, verminoses e moléstias venéreas. Além da instalação de um dispensário no município de Parnaíba, com três médicos e um outro em Floriano, com dois médicos. A Inspeção de Higiene Infantil foi substituída pela Diretoria de Proteção à Maternidade e Infância, onde a questão infantil passou a ser de importância governamental.

Além disso, também consta nos Relatórios Governamentais de 1931-1935 enviados diretamente ao presidente Getúlio Vargas, que havia duas inspetorias na capital. Uma delas

²⁴ MARINHO, Joseanne. As políticas públicas de gênero no Piauí: a saúde materno-infantil (1930-1945). **Vozes, Pretérito e Devir**. Ano VI, vol. X, nº 1. Teresina, 2019.

²⁵ MARINHO, Joseanne. A assistência à saúde materno-infantil no Piauí (1937-1945). **XII Encontro Nacional de História Oral: Política, Ética e Conhecimento**. Anais Eletrônicos. Teresina, 2014.

²⁶ As delegacias estavam situadas em: Barras, Piripiri, Campo Maior, Oeiras, União, Amarante, Valença, Picos, São João do Piauí, Bom Jesus, Uruçuí, Castelo, Joaquim Távora, Piracuruca e David Caldas. PIAUHY, Governo 1931-1935. **Relatório apresentado ao Exmo. Sr. Dr. Getúlio Vargas, M. D. Presidente da República, pelo cap. Landry Salles Gonçalves, interventor federal do estado do Piauí**. Teresina: Imprensa Oficial, 1931-1935. Disponível em: Arquivo Público do Piauí, Casa Anísio Brito. Acesso em: 24 ago 2022.

era a Inspetoria de Moléstias Venéreas e Lepra, chamada de Dispensário Arêa Leão, que fornecia medicamentos e injeções de mercúrio e tártaro para o tratamento das doenças, troca de curativos e pequenas intervenções cirúrgicas. De 1932 a 1935, houve uma diminuição nos doentes matriculados, sendo em sua maioria compostos por mulheres. As doenças tratadas eram: sífilis, em alto percentual composto por mulheres; gonorreia e cancro venéreo por homens, porém o cancro com um baixo número de enfermos. Mesmo com as doenças venéreas sendo um estigma social, o abandono do tratamento comparado ao número de matriculados era muito baixo e número de altas também era irrisório, sendo a maioria dos doentes venéreos por cancro mole. O número de vacinados e revacinados teve uma queda brusca entre os anos de 1932 e 1933, não possuindo dados do período de 1934 e 1935.

As inspeções domiciliares eram feitas pela polícia sanitária, composta por médicos, guardas e enfermeiras visitadoras, agindo de forma irregular, sem dados em 1932, apresentando uma queda nos anos de 1933 e 1934, chegando a zero inspeções no ano de 1935. Além das visitas a domicílio, a polícia sanitária fiscalizava os diplomas registrados e licenciados de médicos, farmacêuticos, dentistas e parteiras, a fim de verificar sua veracidade e concedia licenças para a abertura de drogarias e farmácias.

O outro serviço era a Inspetoria Médico-escolar, que também atuava de forma irregular, agindo principalmente na inspeção dos alunos doentes, na sua vacinação, na expedição de exames de fezes e de muco nasal, na distribuição de medicamentos para verminoses e malária e com pequenas intervenções cirúrgicas e troca de curativos. Os dados apresentados no relatório constam somente os anos de 1934 e 1935, com um decréscimo altíssimo entre o número de crianças matriculadas, examinadas e vacinadas.

Na área da pesquisa, como já foi mencionado anteriormente, havia o Instituto Alvarenga, responsável por investigações científicas, sendo subdividido em: Secção Pasteur e Secção Jenner, responsáveis pelos testes em animais e a distribuição de vacina antirrábica para uso veterinário e a Secção Oswaldo Cruz, onde faziam exames laboratoriais para a pesquisa de tratamentos e cura para doenças como tuberculose, hanseníase, leishmaniose, difteria, coqueluche e gonorreia através de testes em animais.²⁷

²⁷ PIAUHY, Governo 1931-1935. **Relatório apresentado ao Exmo. Sr. Dr. Getúlio Vargas, M. D. Presidente da República, pelo cap. Landry Salles Gonçalves, interventor federal do estado do Piauí.** Teresina: Imprensa Oficial, 1931-1935. Disponível em: Arquivo Público do Piauí, Casa Anísio Brito. Acesso em: 24 ago 2022.

A ADMINISTRAÇÃO DE LANDRY SALLES E O INÍCIO DA CENTRALIZAÇÃO NA SAÚDE PÚBLICA NO PIAUÍ (1931-1935)

Além do tratamento para todas essas doenças, o relatório apresentou um quadro demonstrativo do movimento e vacinação dos doentes nos principais focos do estado contra o alastrim, conhecido como a forma benigna da varíola. Foram altos os números de vacinados e doentes tratados com a distribuição de medicamentos a capital e aos municípios do interior, sobressaindo as cidades de Teresina, Parnaíba, Barras e Regeneração.

Conclusão

Dessa maneira, foi possível notar uma melhoria na saúde pública durante o governo do Interventor Federal Landry Salles Gonçalves com a reforma e centralização administrativa, por meio da criação de postos de higiene, dispensários, delegacias de saúde, ampliação dos estabelecimentos hospitalares, com a distribuição de medicamentos e vacinas, não restringindo esses serviços somente a capital Teresina, mas abrangendo outros municípios do interior.

A partir disso, foi possível notar a melhoria da saúde pública no estado, comparando-se ao período anterior, proporcionando melhores condições para as populações pobres, que antes viviam à mercê quase que totalmente da caridade e filantropia das Santas Casas de Misericórdia. O governo interventor no Piauí durante o período Vargas priorizou a profilaxia higiênica que foi incorporada ao ideário de nacionalismo em voga, sendo que o estado também atuou no atendimento através de serviços específicos que incentivavam as pessoas a agirem de acordo com estudos científicos, o que era fundamental para a ampliação da saúde por meio da medicina curativa.

Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

Professora Adjunta da Faculdade de História da Universidade Federal do Pará do Campus de Ananindeua. É mestre em História Social da Amazônia, autora do livro "Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)". É doutora em História Social da Amazônia, pelo Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia da Universidade Federal do Pará. Com a tese intitulada "A cozinha mestiça. Uma história da alimentação em Belém. (Fins do século XIX a meados do século XX)". É historiadora da alimentação, líder do grupo de pesquisa Alere-Grupo de Pesquisa da História do Abastecimento e da Alimentação na Amazônia grupo cadastrado e certificado na Plataforma de Grupos de Pesquisa do CNPq. É pesquisadora colaboradora da rede Transnacional DIAITA- Património Alimentar da Lusofonia.

Autora do blog @daquiloquese come e site www.daquiloquese comeoficial.com

Entrevistadores: Alcebíades Costa Filho e Domingos Alves Carvalho Júnior.

É sócia-efetiva do Instituto Histórico e Geográfico do Pará, cadeira de número 36, cujo patrono é Raymundo Cyriaco de Alves. É membro do Conselho Editorial de Revistas Científicas como a Revista Brasileira de Gastronomia RBG e a Revista Mangút: Conexões gastronômicas (UFRJ- INJC). É colaboradora do Instituto Histórico e Genealógico de Campinas. Participa como pesquisadora do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Escravidão e Abolicionismo na Amazônia (GEPEAM), cadastrado na Plataforma de Grupos de Pesquisa do CNPq.

231

- ENTREVISTA REALIZADA PELOS PESQUISADORES ALCEBÍADES COSTA FILHO E DOMINGOS ALVES CARVALHO JÚNIOR.

RHR. Como surgiu seu interesse em pesquisar história da alimentação na Amazônia?

A história da alimentação tornou-se objeto da minha pesquisa em 2006, quando estava terminando a graduação. Foi quando pensava em um projeto para o mestrado. Na graduação, eu trabalhei com os engenhos em Abaetetuba, que fica na região do baixo Tocantins, onde existia, até o início do século XX, produção de cana-de-açúcar e da cachaça. Eu trabalhei o aspecto da cultura material, olhando o que esses engenhos tinham de objetos, de produção da cultura material, para pensar a mesa, a casa e a estrutura geral dos engenhos.

Na época eu tinha encontrado um documento no Arquivo Público do Estado do Pará, era um abaixo assinado dos moradores ali do entorno do Curro Municipal, em que eles falavam do cheiro que vinha de onde as mulheres vendiam as carcaças e os restos de animais abatidos, que não eram levados para os açougues da carne. Elas vendiam os miúdos, toucinhos e tudo aquilo tinha um cheiro “ruim” e atraía urubus. Quando eu me deparei com esse documento em 2006, eu pensei, que se havia um documento com abaixo assinados falando da questão, iria estudar sobre isso. Era a História da Alimentação se apresentando para mim.

Eu não tinha leituras aprofundadas sobre a temática, porque a graduação não me permitiu essa experiência. No entanto, tinha a compreensão que o meu interesse era, pela o que a Escola dos *Annales* e outros estudos da graduação proporcionou-me, possível como objeto de estudo no campo da História. Foi quando percebi que a História da Alimentação de Belém era viável, pois já tinha uma grande produção sobre ela na historiografia internacional, embora fosse pouco discutida no curso de história que participei. Havia um

trabalho da professora Leila da Universidade Federal do Pará- UFPA, que abordava as populações ribeirinhas, e na área da antropologia tinha muitas coisas também. Então, sabia que era possível estudar pelo viés da alimentação. Resolvi fazer o meu projeto de mestrado assentado na temática e comecei ir atrás da bibliografia e fazer as leituras. Em 2007 era pouquíssima bibliografia discutindo alimentação que se tinha acesso aqui na região. Eu lembro que em 2008 fiz uma viagem para São Paulo e trouxe uma leva de livros, inclusive história da alimentação do Massimo Montanari e Flandrin. Fui realizar essas leituras para pensar o meu projeto. Comecei, então, a centrar minhas pesquisas e trabalhar a história da alimentação aqui no Pará, na perspectiva mais no viés da historiografia mesmo.

Inicialmente, o que eu discuti na cozinha mestiça, que é a minha tese, eu queria trabalhar no mestrado. Meu projeto de mestrado era para pensar a cozinha mestiça. Comecei a fazer as leituras e ir atrás do material. Tem muita coisa em jornal, tem muita coisa no próprio Arquivo Público do estado do Pará, a biblioteca do Grêmio Literário Português, existem muitas muitas fontes. Já no desenvolvimento do projeto, eu percebi que seria importante falar do abastecimento da cidade de Belém. Discuti a ideia com o meu orientador, Prof. Dr. Antônio Otaviano Vieira Jr, da UFPA, sobre a possibilidade de produzir um capítulo sobre abastecimento, porque no contexto da segunda metade do século XIX, tinha-se uma ideia na Amazônia que a produção de alguns alimentos tinham ficado em segundo plano, com a Extração da borracha. Eu verifiquei que essa ideia reproduzida pelos Documentos oficiais e pela historiografia mais tradicional era um mito, pois a produção de alimentos continuava sendo importante, existindo em paralelo ao *Boom da borracha*. Acabou que o tema do abastecimento consumiu quatro capítulos da dissertação, daí ele disse, agora tu deixas para falar o que querias sobre a cozinha mestiça, no doutorado. Foi o que aconteceu.

Essa temática tem permeado toda minha produção, pesquisas e trabalhos acadêmicos na UFPA. A minha meta é uma disciplina de graduação que foque na temática da História da Alimentação, para que seja dada a devida importância sobre a temática, no ensino de história. E isso é interessantíssimo, porque as universidades se fecham para temas como esse. Esse olhar é muito forte em algumas faculdades, então a gente precisa romper com essa ausência, tratar da história da alimentação pelo viés da historiografia, nas licenciaturas e bacharelados. No curso de licenciatura na UFPA eu venho trabalhando com os alunos no PIBIC. Atualmente estou com 10 orientandos entre PIBIC e orientação da

Entrevistadores: Alcebíades Costa Filho e Domingos Alves Carvalho Júnior.

faculdade, e eles estão desenvolvendo discussões a respeito de cardápios, menus, mas eu tenho aluno que está falando da alimentação no terreiro.

RHR: Sidiana, então teríamos diversas cozinhas na própria Amazônia, com essa ideia de uma cozinha mestiça, eu poderia falar de uma cozinha indígena, de uma cozinha portuguesa? como seria do ponto de vista dos africanos, a penetração dos negros na Amazônia? Uma vez que a gente discute muito pouco, aqui no Piauí, sobre a escravidão africana na Amazônia.

Sim, é interessante isso, porque a gente tem trabalhos importantes nessa área da escravidão, como o trabalho do professor José Maia Bezerra Neto, ele está há mais de 20 anos pesquisando sobre o tema em diversas perspectivas. Eu acho bem interessante. Produzi uns dois textos em que abordei a questão, a partir dos vendedores, dos escravizados que eram vendedores, e a partir dos escravizados que eram chefes, que eram padeiros. Então, depois eu posso enviar para vocês também essas duas referências, caso queiram.

Um deles tem as quitandeiras, eu escrevi até com o professor José Maia Bezerra Neto. É interessante refletir por que a gente tem uma estrutura epistemológica que, originalmente, foi produzida a partir daquela ideia de Gilberto Freyre, sobre a influência indígena, africana e portuguesa. Mas o que a gente vai observar é que a experiência histórica foi muito mais do que isso. O processo de colonização na Amazônia, vai muito além da participação dos portugueses, houve uma presença significativa também de árabes e espanhóis.

E com relação à herança africana, ela também se faz desde a própria nomenclatura, a gente tem aqui um livro que eu gosto bastante que é do Vicente Sales que se debruçou muito sobre alimentação, sobre escravidão e africanos na Amazônia. Tem um livro que chama “Vocabulário crioulo” que acho fantástico, onde ele mostra quais são as influências no falar paraense a partir da cultura africana, inclusive nos hábitos alimentares, de pratos que até hoje são usuais como o mugunzá. Ele faz isso a partir da nomenclatura, da denominação da palavra, o que é fundamental pra gente estudar. Então, isso é um processo que permite essas diversas leituras. É interessante porque percebe-se que tem muito mais até de populações africanas e indígenas do que propriamente portuguesa. Apesar do português ser ainda muito forte nessa cozinha, que a gente vai chamar de cozinha típica, técnicas e adição de alguns ingredientes que são essencialmente portugueses, o refogado, o alho, a cebola em grande quantidade, o dendê, o quiabo.

RHR: Como foi estruturado esse Grupo de Pesquisa de história da alimentação e do abastecimento na Amazônia?

É importante falar que a minha entrada como professora efetiva na Universidade Federal do Pará é recente, data de 2016. Entretanto, desde 2007 eu já vinha pesquisando e entrando em contato com textos produzidos pelo grupo do Carlos Roberto Antunes dos Santos, professor do Paraná. Eles tinham um *site* que até hoje tenho acesso, que era de história da alimentação. Na época eu tinha feito a leitura do livro dele, “História da alimentação no Paraná”, pioneiro no Brasil nessa temática e não só o pioneiro no sentido de trazer o debate, mas de criar um grupo de pesquisa no Estado nessa área. Então eu fiquei encantada com o site e constatei que a gente não tinha nada, nenhum grupo em que a gente pudesse discutir, sentar e conversar. O professor Carlos faleceu muito cedo e eu não tive oportunidade de estar com ele em nenhum evento, mas ele se tornava um nome muito importante, grande parte dos alunos dele hoje trabalham ainda com a temática direta ou indiretamente porque fazem também outras coisas, pois ele formou um grupo muito forte e, com a sua morte, acabou sendo uma perda muito grande.

Quando eu entrei na universidade em 2016, entrei dizendo, eu quero fazer um grupo de pesquisa, eu quero estudar a história da alimentação. Em uma das minhas aulas falei para os alunos que queria organizar um grupo de pesquisa. Era a primeira turma de lá, porque a minha faculdade é nova, a fundação é 2015 – 2016, eu ministrava uma disciplina, acho que História Moderna, não lembro. E eu comentei com eles que queria um grupo de pesquisa vinculado ao CNPq, para estudar a história da alimentação e quem estivesse interessado me procurasse. Uma das alunas, a Layane Souza [que está até hoje no grupo] fez uma lista, eles se animaram, a lista passou na sala, no final da aula, eu tinha uns 20 alunos, todos interessadíssimos. Fiquei surpresa, disse, olha eu achava que não apareceria nenhum interessado, e tenho 20 alunos, todos interessados. Foi com esses alunos que comecei o ALERE. A partir de então, fui convidando alguns colegas professores, que foram aceitando. A ideia sempre foi fazer um grupo interdisciplinar, tanto com alunos e professores da gastronomia, quanto com alunos da antropologia. Então, nós fizemos interdisciplinar. É da história, mas desde o início tivemos membros da antropologia e da gastronomia. O meu vice, hoje, é da antropologia da alimentação, professor Carlos Dias Jr, que também é da UFPA e trabalha com feiras e mercados em Cametá-PA.

Esses alunos foram uma base muito importante porque abraçaram mesmo o grupo, a temática, os assuntos, mesmo estando na área das licenciaturas, alguns deles já defenderam os trabalhos no tema. Temos um dos membros, Wendell Cordovil, que está estudando lenha, cozinha e instituições, por exemplo, e que está desde o início do projeto do ALERE. E a partir da instituição do grupo, ao longo dos anos, tem feito eventos, que é o Colóquio. Desde a fundação do grupo o colóquio vem sendo realizado, não falhamos ainda, nem mesmo com a pandemia. [Fizemos uma edição online]. Hoje em dia temos colaboradores nacionais e internacionais, a exemplo de São Paulo, Colômbia e do México. Atualmente, temos dois eventos anuais. Um geralmente em maio que esse ano foi centrado no centenário do modernismo, pois cada ano tem um tema. O outro evento de setembro, que já é um evento maior, é o Colóquio de História da Alimentação e Abastecimento na Amazônia, evento bem consolidado e fixo.

RHR: Podia falar um pouco mais dessas relações de fronteiras da história da alimentação com outras áreas, por exemplo antropologia, o que a gente tem ganhado com essa parceria e o que eles ganharam da gente (da história)?

Eu penso que são campos extremamente importantes. Quando falamos de comida, estamos tratando de antropologia, de nutrição e da própria gastronomia. Entendo que são áreas que se complementam em todas as etapas do processo da nossa pesquisa. A antropologia começou muito antes da história, a fazer uma antropologia da alimentação. Temos em nível internacional e nacional, grandes nomes que estão fazendo fronteiras, tanto da antropologia, já vêm discutindo essa temática há mais tempo, quanto da história. Eles abrem um caminho importante, que é pra gente pensar a alimentação não só nesse viés que já estava muito enraizado. Podemos fazer uma história da alimentação a partir da medicina, que se liga, com os livros de receita, por exemplo, pois eles nascem a partir dos prontuários médicos. São os médicos que na antiguidade criaram indiretamente as receitas, quando prescreveram a alimentação, baseada no senso do que havia no alimento quente e no alimento frio, e na relação do alimento com o nosso corpo. São áreas que nos possibilitam ir além, que devem estar presentes nas nossas leituras. Nas reuniões de estudo sempre fazemos a leitura diversificada da antropologia, da história e às vezes da nutrição, porque são temas que nos permitem esse diálogo amplo. Então, a história da alimentação pode ser entendida em várias perspectivas, e quem nos ajuda a entender é a antropologia.

A gente estava aqui falando muito sobre a questão do almoço do Círio e esse é o período em que eu trabalho muito, graças a Deus, porque as pessoas gostam de ouvir sobre o almoço do Círio. Muito do que a gente entende pelo Círio, a antropologia já vinha pontuando como aspectos simbólicos. Posso falar sobre essa simbologia, através da antropologia da alimentação. Vou apresentar outras questões para pensarmos como essas trocas culturais, como esse processo de colonização, alteraram esses alimentos ou não. Então, hoje eu acho que a gastronomia também tem despontado como rica, nesse nosso diálogo, porque não se trata mais só de fazer a comida em si, mas a gastronomia está produzindo importante conhecimento acadêmico, envolve o turismo, a comercialização. Gosto bastante desse diálogo, de pensar essas fronteiras, quando você fala da antropologia, da gastronomia, pensar a partir dessas leituras e dessas questões para a história da alimentação.

Então, às vezes o aluno diz assim, eu não achei nada sobre isso, só achei um texto de um professor de botânica. Oriente, você vai usar o texto do professor de botânica partindo do conhecimento dele de botânica, mas que vai te ajudar a pensar o cultivo, que vai te ajudar a pensar outras coisas. Nesse sentido, pensar o que é importante também para seu objeto de referência, é fazer com que esse conhecimento que a gente está trabalhando, está produzindo, alcance para além das portas da universidade, porque acho que o ensino de história voltado para a temática da alimentação permite isso, esse diálogo mais amplo.

RHR: Essa discussão de fronteiras parece uma coisa muito trivial, mas eu acho interessante a gente ouvindo o que cada um pensa. Gostaria, também, que você comentasse pra gente em relação à questão das fontes para essa história da alimentação, como é entre vocês? A gente tem algumas dificuldades, por exemplo, a produção pode ser acompanhada através dos censos, os censos agropecuários. E a literatura enquanto fonte, como é trabalhar essa fonte, na história da alimentação? Assim, falamos em dois tipos de fontes que são diferentes, falamos dos censos que são documentos oficiais e que são levantamentos de dados com certa precisão, com certo controle, e a outra fonte, a literatura, que traz a ideia de textos muito livres.

Eu gosto bastante dessa discussão, eu oriento aos alunos que façam, dependendo da temática, essa busca no arquivo. No arquivo a gente tem profusão de documentos muitos significativos, lá a gente encontra: abaixo assinado, encontra cartas, os próprios processos

de alforria, por exemplo, eles permitem discutir alimentação, porque a gente ver o documento da escravizado, então às vezes é um vendedor de cocada, às vezes ele é um vendedor de doces, às vezes é uma mulher que vendia mingau, então esse é um ponto que eu acho importante.

Paralelo a esses documentos, a busca por fontes nos jornais e nas bibliotecas virtuais. Com a questão da pandemia, os alunos tiveram muito acesso ao mundo virtual da pesquisa. Eu orientei muito no sentido deles olharem a hemeroteca digital e usarem o material que estava disponibilizado, mas também, olhar em outras bibliotecas, olharem outros sites que possibilitam essa leitura, a gente tem mais do que imagina, uma grande quantidade de museus virtuais com a temática da alimentação, que possibilitam o diálogo a partir dessas obras de arte que eu acho fundamental também.

Em paralelo a essas questões, que são a base desse processo do historiador, eu trabalho muito com a literatura. A literatura mais balizada do século XIX e início do século XX, porque acho que eles descrevem muito os hábitos alimentares. Essas informações estão presentes na literatura e as encontramos nos jornais, é só fazer esse link. E memorialistas, lembro que quando fui trabalhar na minha tese, utilizei os memorialistas locais, porque muitas coisas que eles falavam eu encontrava nos jornais, da mesma forma. Então, às vezes era um relato deles dizendo algo sobre quando iam ao “Ver o Peso”, que nos jornais eu encontrava igual, semelhante, parecidíssima. Por essa razão, considero que a literatura são fontes que permitem que o nosso texto fique com mais poesia. Temos dois caminhos quanto a isso, ou escrevemos um trabalho que vai permanecer lá na biblioteca da universidade, no repositório, e as pessoas não vão ter nem gosto de ler; ou ele vai trazemos poesia para nossa escrita, sem, contudo, deixar o método, a técnica e o rigor acadêmico de lado. Trazer essa poesia, é trazer os memorialistas, é trazer a literatura. Eu gosto muito de usar Machado de Assis, José de Alencar, eu sempre estou trabalhando com eles.

Por exemplo, aqui em Belém, vários desses escritores como Inglês de Sousa, Jacques Flores, Osvaldo Orico, etc... Tenho um texto que analisa o Jaques Flores que faz um livro que é o “Panela de Barro”, um dos primeiros que entendo como manifestação regional local, falando do açaí e do pato no tucupi como elementos importantes da nossa cultura alimentar, publicado em 1936, salvo engano. Depois, ele tem “Cuia pitinga”, ambos são livros que trazem muito do cotidiano do Pará que eu vejo nos documentos, que eu vejo nos viajantes, eles precisam ser ouvidos, serem trabalhados, porque a gente precisa fazer um texto que tenha poesia. E eu bato sempre na tecla de que o conhecimento acadêmico

tem que ir para fora da universidade, ele tem que atingir os que conseguem chegar até esse espaço, porque se não a gente vai criar um conhecimento que vai ficar lá dentro do muro das universidades e não vai sair de lá.

RHR: Atualmente no Brasil os cursos de formação técnica e tecnológica de Cozinha, Gastronomia, Agroecologia, tem se multiplicado no país. Curso com formação menor que as licenciaturas e bacharelados. Qual a contribuição desses cursos para a história da alimentação?

Eu acho que são cursos extremamente importantes, eles estão não só centrados nas técnicas, nos preparos, mas a gente tem hoje, acho que de cinco anos para cá, vários cursos de gastronomia, de tecnologia de alimentos, por exemplo, que vêm desenvolvendo um trabalho fantástico, a partir de muitas bases que nós já temos, para produzir novos alimentos, novas versões de alimentos, novas possibilidades de leituras desses alimentos. Por exemplo, o debate que as PANCs[1] trazem é importantíssimo, porque é algo que vem de muito tempo. Se você pegar o primeiro livro de receitas tido como nacionalmente brasileiro que é “Cozinheiro Nacional”, ele tem várias receitas em que ele faz das PANCs, a gente está falando do século XIX. Então, é importante, mas eu sempre digo que é um caminho de mão dupla, a gente precisa desses cursos, claro, porque isso vai afinar muito mais todo o debate que a gente vem fazendo historicamente, antropológicamente, mas esses cursos também precisam beber na historiografia da alimentação, na antropologia da alimentação. Eu acho que são cursos importantes e que eles precisam estar interligados, numa mão dupla mesmo, indo e vindo pra lá e pra cá.

Embora não seja um debate novo, é um debate que a gastronomia traz das PANCs, porque elas já eram consumidas por várias populações indígenas há muito tempo. Tem-se relatos [...] do século XVI, então não é [...] mas eles trazem essa pauta, que é importante. O campo da gastronomia é muito importante porque eles estão, cada vez mais, vinculados com essas pesquisas. Fortaleza tem um curso de mestrado, por exemplo, que é centrado na própria ideia da gastronomia, onde os alunos estão produzindo novos produtos, a partir de produtos que são ancestrais, então acho que isso é fantástico.

A gente tem algumas revistas que estão assumindo esse caráter da gastronomia [...] de publicar a produção científica. Isso nos permite conhecer o que outras pessoas estão fazendo. Trabalham muito com a questão de alimentos, de tipos de alimentos, desses

Entrevistadores: Alcebíades Costa Filho e Domingos Alves Carvalho Júnior.

processos dos alimentos. Eu acho fantástico. A Revista Brasileira de Gastronomia do SENAC é uma das primeiras, ela faz um trabalho nesse sentido, tem uma metodologia muito cuidadosa. A MANGÚT, da gastronomia da UFRJ, é mais recente, mas também está inserida nesse rol. A gastronomia hoje tem uma importância muito significativa porque nos ajuda a pensar nesse mundo da alimentação.

RHR: As pesquisas de história da alimentação na Amazônia mostram sempre um lado social muito evidente pela própria dinâmica da Amazônia. Gostaria que comentasse essa vinculação das pesquisas.

Uma das primeiras perguntas que sempre me fazem é “a Amazônia tem a comida mais original?”. Eu sempre digo, que eu não gosto do termo originalidade porque acho que é muito perigoso, mas que, a resposta que eu sempre dou é que temos um diferencial muito grande, se a gente for observar pelas práticas alimentares tidas como típicas, pois temos uma ancestralidade importante, porque todos [...] os pratos que compõem essa culinária típica, têm a base da mandioca que é herança indígena.

Mas de lá pra cá, temos várias leituras, interpretações e cooperações. É muito complicado, ela é original dentro do processo histórico que viveu, assim como o Maranhão é, o Piauí é, cada uma das regiões. Por isso que a gente precisa olhar todo esse aspecto do conhecimento histórico, de como foi o processo histórico dessas regiões. A Amazônia tem muitas similaridades na sua área interna, podemos identificar traços da cultura de Belém que são semelhantes aos de Manaus, que são semelhantes aos de Cametá, que são semelhantes aos de Parintins, enfim, do Acre. Mas em Belém o que é mais importante de tudo isso são os sujeitos sociais. Belém é uma cidade que no século XIX era a mais importante da Amazônia, porque comparada a todas as outras, ela tem um porto economicamente falando muito importante. Os navios vinham para ela, para depois ir para outras regiões. Porém é uma cidade que o tempo todo as pessoas estão passando, e esse “passar” é o que faz funcionar. O que faz toda a cidade existir, são esses sujeitos sociais em torno da alimentação. Então é imprescindível a gente falar deles porque são práticas que se eternizam, que chegam até hoje. No dia de sábado escuta-se o vendedor de caranguejo passar nas ruas, fazendo o pregão da venda do produto. Os viajantes já falam desses pregões, mas toda a dinâmica econômica, que movimenta economicamente Belém, o Pará, faz-se em função desses sujeitos sociais que estão atuando de diversas formas em torno do mundo

da alimentação. É fantástico perceber como esse mundo da alimentação está girando, está vivendo, está sendo todo dia pensado a partir desses sujeitos sociais. São esses sujeitos sociais, são essas pessoas que movimentam a alimentação da região.

Essas práticas nos permitem uma infinidade de possibilidades de leitura desses sujeitos sociais que são maravilhosos em vários aspectos. A gente vai ter em Belém grupos de, inicialmente de escravizados, mas depois que se tornam livres passaram a ser disputadíssimo pelo ofício de padeiro, por exemplo. As principais padarias requerendo esses homens e essas mulheres que trabalhavam com a cozinha, porque eles faziam um ofício da melhor qualidade. Muitas mulheres que são herdeiras dessa tradição, vão aparecer no século XX vendendo alimentos, aprenderam com a mãe e com a avó, tornando-se grandes doceiras, confeitadeiras, todas muito procuradas na cidade. Assim, são ricas as possibilidades de leitura que temos no mundo da alimentação e, para a Amazônia, é um campo riquíssimo. Sempre digo que é uma fonte inesgotável de trabalho, penso que para outras cidades também, São Paulo, Rio de Janeiro, Salvador, etc. têm uma quantidade muito grande.

RHR: Parece-me que nós do Norte, quando estudamos alimentação, estamos muito preocupado com a questão da produção, que talvez tivesse uma ligação com essa ideia mesmo da fome, que me parece ser mais discutida que no sudeste e no sul, regiões que ficam mais concentradas nas questões gastronômicas, relacionado com a cozinha. Parece-me que a gente está mais preocupado com o que temos para comer, com a produção e mesmo com os alimentos. Por isso essa minha preocupação aqui de dizer que a gente tem mandioca, milho etc., de dizer que a gente está comendo angu que é feito com milho, embora sabendo que caminhamos nessa direção e, de vez em quando, precisamos explicar que determinados traços da nossa produção podem ser observados a partir dos pratos etc. Existe essa questão, é perceptível ou não?

É importante essa questão que você coloca, porque veja bem, no caso do norte temos a preocupação em falar de abastecimento, dizer que estava sendo produzido a quantidade que era produzida. Na minha dissertação, por exemplo, eu tinha uma preocupação em dizer que não faltava comida, pois Belém era abastecida pelos interiores. Havia uma historiografia mais tradicional que defendia a tese da falta de alimentos. No entanto, os relatórios evidenciam outra coisa. Por isso foi importante discutir, chegar a conclusão que a alimentação existia. Não sei para o Nordeste, mas em relação ao Norte existe

uma série de documentação oficial que diz que faltava comida, que faltava carne. Eram os relatórios de presidente da província afirmando que não tinha produção nos interiores, que a população já queria é destinar o seu tempo para borracha, que faltava comida. Isso me fez perceber que não podia faltar comida, pois chegava todo dia no Curro 200 a 300 cabeças de gado, mas só era abatida 100, 150. Como é que pode faltar carne se tem carne suficiente para abater e para distribuir na cidade inteira? Era questão do monopólio, porque se privilegiava só abater a carne que era enviada para determinados marchantes, que era previamente negociada com eles. Porque faltava carne? Porque uma parte dela era exportada e outra parte era vendida para os açougues a um preço que permitia depois repassar aos consumidores, encarecendo-a.

Tornava o produto mais caro, justamente por isso, porque era vendida para os marchantes e esses é que repassavam através dos [talhos] na cidade. É uma preocupação que nasce a partir desses dados, de uma grande quantidade de documentação que fala que faltava comida, que não havia abastecimento, e que quando a gente vai procurar, percebe o quanto de mercadoria estava entrando nos registros. Todo dia havia manifesto no jornal com uma quantidade imensa de comida que estava chegando dos interiores. Como se pode falar de falta? Era esse o discurso oficial, precisávamos respondê-lo. Eu acho que tem muito dessa perspectiva também no Nordeste. Talvez se fôssemos olhar a documentação do Sul, encontrássemos esse mesmo discurso em determinados momentos. Mas historicamente falando, eu acho que para o Norte está muito associado ao discurso oficial, que por muito tempo foi colocado para a sociedade.

RHR: Esse discurso perpassa nossa sociedade, a documentação está lotada dessas informações. Não estamos muito distantes de vocês da Amazônia, pois oficialmente, durante um tempo, fizemos parte desse universo, Piauí, Maranhão, Pará. Estamos de certa forma próximos. Eu queria insistir um pouco nessa ideia da carne. Para nós, uma área de pecuária, tradicionalmente de criação de gado bovino, tenho algumas dúvidas quanto ao consumo de carne de gado, para nós é recente, é uma hipótese de pesquisa. Consumo recente, talvez da década de 1970, quando a gente tem uma virada no sistema de produção de alimentos. Fico imaginando que no século XIX, até a década de 1950, não há um mercado consolidado de alimentos, tem as feiras temporárias, os produtos tradicionais. Não imagino que no final do século XIX e início do século XX, todo dia um criador abater uma rês, porque não tem mercado de consumo. Eu tenho essa

hipótese de trabalho que eu pretendo desenvolver. Outra questão também que eu queria perguntar é sobre a caça, porque tenho consultado a literatura do século XIX, os memorialistas do século XX, e essa ideia da caça é muito intensa, parece que o consumo de carne está ligado, menos a carne de gado bovino e mais a caça e pesca e aos animais de terreiro, que seria as aves domésticas, o porco principalmente. Quando se fala de rebanhos, até meados do século passado, o número de porcos quase ultrapassa o número do gado bovino. Eu queria ver como é que vocês pensam essa questão do consumo de carne?

No Pará, temos ao longo de todo século XIX, criatórios e rebanhos no Marajó que eram extremamente importantes para a economia. A carne verde é a carne que a gente chama carne crua, in natura, aquela que foi recém abatida. Mas como as questões de preservação e conservação, essa carne passou por um processo de salgamento junto com os peixes e o que chegava para população era a carne e o peixe salgado, e essa era a base da alimentação. É importante destacar que não era só a carne do boi, mas se insere muito no consumo a carne da caça. A carne de caça tem um papel muito importante até a década de 1960 e 1980, era possível encontrá-la nos restaurantes. Até essa época podia-se consumir a cotia, a tartaruga, o tatu, a paca, enfim, a diversidade que a Amazônia permitia desses alimentos, o que não é mais possível hoje. E as carnes de peixes.

O Pará tinha uma criação de carne muito grande que abastecia a cidade de Belém e arredores, mas esse consumo não era destinado a toda a população, ele estava muito restrito. Para alguns períodos, décadas de 1940, 1960 e 1960, quando olhamos os jornais, encontramos fotos de filas de pessoas na frente dos açougues. As pessoas iam de madrugada para porta dos açougues, para conseguir comprar carne. Havia uma mentalidade da carne como um alimento que tem um status maior. A carne fresca tinha um status maior, pois até hoje o preço dela é maior, comparado, por exemplo, a outros alimentos como peixe que é salgado, camarão que é salgado, que também era muito consumido.

RHR: Gostaríamos que a Sra. falasse um pouco do livro História da alimentação: Brasil séculos XVI-XXI, uma obra de fôlego pelo recorte temporal e espacial, como foi pensada a obra e a articulação com as pesquisas nos estados?

O “História da alimentação”, a ideia nasceu no final de 2017. Havíamos convidado a professora Dra. Leila Algranti pra vim a Belém proferir a conferência de abertura do

“Colóquio”, ela foi nossa primeira convidada. Estávamos conversando, e o professor José Maia sugeriu que organizássemos uma obra, uma coletânea, com pesquisadores que estavam produzindo na área da história da alimentação”. Entre janeiro e fevereiro de 2018, nós começamos a pensar a obra e a ideia era que tivesse pesquisadores de todo o Brasil para escrever a “História da alimentação”. Tivemos um retorno muito positivo, porque os colegas convidados foram aderindo rapidamente ao projeto. Tínhamos a ideia de um livro de 200 a 300 páginas, mas quando organizamos a “boneca” já estava com 800 páginas. Foi mais do que a gente estava imaginando. Nós fizemos com uma editora local, Paka-tatu, que eu gosto bastante. Eles têm um trabalho de gráfica muito bonito e nós sempre quisemos um livro bonito, queríamos com capa dura. O livro ficou pronto em 2020 e congregou justamente isso: pesquisas variadas, partindo da academia, que discutiam sobre história da alimentação em relação com a medicina, com a água, perpassando as relações mais identitárias, que é essa comida mais típica. Tratou também sobre o Período Colonial, que era algo que a gente queria demarcar, dos lugares de comer e dos sujeitos da alimentação. Sempre foi essa a ideia, pensar uma coletânea que abarcasse todos diversos pontos importantes no diálogo que temos na história da alimentação.

Em 2020 o livro ficou pronto, mas com o Lockdown estava tudo parado em Belém. Então, veio a ideia de fazermos uma pré-venda, fazer um pré-lançamento, tudo virtual porque aquela época não dava para fazer presencial, que era o desejo inicial de Leila e meu. Os autores toparam fazer as “lives” falando e comentando os capítulos, e aí nós resolvemos fazer assim. O lançamento não foi presencialmente, mas da forma que foi, permitiu que ele chegasse a Portugal e à Austrália. Teve uma acolhida muito grande. O que eu gosto muito de falar sobre essa obra é que o livro foi para historiadores, para antropólogos, gastrônomos, para pessoas da nutrição, para chefe de cozinha, então ele abarcou um universo muito grande de interesses. Acho que era o ponto que a gente queria, inicialmente, uma obra que viesse da academia e estivesse discutindo com os colegas, os colegas tivessem apresentando seus trabalhos, mas que ele fosse assim para outras áreas que não só história. E conseguimos.

SANDEL, Michael J. **A tirania do mérito**: o que aconteceu com o bem comum? Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2021.

Michael J. Sandel é professor norte-americano de filosofia, em Harvard. Nesta obra, de maneira específica, analisa o que considera ser o papel destrutivo que a meritocracia exerce sobre os valores da sociedade civil. Associado a um contexto de forte e crescente desigualdade - além de uma hegemonia tecnocrática que orienta o modo de se governar - a excessiva valorização da meritocracia teria culminado, mais recentemente segundo o autor, em eventos considerados conservadores, como a eleição de Donald Trump e a vitória do Brexit, nos Estados unidos e na Inglaterra, respectivamente.

Sete capítulos estruturam a obra. Possui também um prólogo, introdução e conclusão nos quais o autor, sempre de modo acessível procura situar *A tirania do mérito* no contexto histórico de sua produção e publicação, de modo geral demonstrando sua preocupação com a saúde das democracias ocidentais ao destacar o crescimento da xenofobia e do apoio público a postulantes ao poder político com perfil autocrático. Uma rápida leitura dos títulos dos capítulos, já permite perceber que Sandel oferece uma rica e incisiva análise de como o ideal meritocrático contribui para compreender a crise política contemporânea que assola não só a democracia norte-americana, como também diversas outras democracias do ocidente.

No primeiro capítulo, intitulado *Ganhadores e perdedores*, apresenta uma reflexão sobre os fatores que contribuem para o surto de nacionalismo populista verificado nos Estados Unidos nos últimos tempos. O segundo capítulo, *Grandioso porque é bom: uma breve história moral do mérito*, trata das origens teológicas até a secularização do conceito de mérito no ocidente. O terceiro capítulo, *A retórica da ascensão*, expõe uma análise de como a retórica da ascensão, inicialmente vinculada ao puritanismo encontra-se atualmente investida no discurso de diversos líderes políticos contemporâneos. Já no quarto capítulo, *Credencialismo: o ultimo preconceito aceitável*, o autor avança sobre a consideração das credenciais universitárias como critério de ascensão e reconhecimento político e social. Em *Ética do sucesso*, o quinto capítulo, Sandel expõe a tensão entre os ideais meritocrático e aristocráticos, ainda muito incrustada no tecido social contemporâneo. *A máquina de triagem*, sexto capítulo, contém algumas prescrições para resolução, ainda que parcial, dos problemas gerados pela meritocracia. O sétimo e último capítulo, *O reconhecimento do*

trabalho, propõe que para existir uma ética diferente e dignificadora, toda e qualquer forma de concepção de sucesso deve ser revertida em favor da coletividade.

No início de suas reflexões, Sandel aborda a insatisfação social causada pela publicização, nos principais periódicos nacionais, de um esquema de fraude para ingresso em importantes universidades dos Estados Unidos. A abordagem inicial dessa questão visa demonstrar, a fim de convencer o leitor sobre a pertinência das questões levantadas no restante de sua obra, o quanto a sociedade contemporânea está atravessada pelo ideal meritocrático.

O abordado esquema fraudulento não seria apenas a expressão de uma relação desonesta. Sandel demonstra, na verdade, que a sociedade condena também o fato de muitas pessoas não necessitarem se esforçar para poderem alcançar o mesmo reconhecimento daqueles ingressantes na universidade por seus próprios méritos. São filhos de pais financeiramente remediados, os quais ousam dispor de uma pequena fortuna para garantir uma fachada de aprovação aos filhos, no lugar de lhes proporcionar – o que seria bem mais fácil e cômodo – um espólio pessoal que lhes garantisse um futuro sem maiores preocupações financeiras. Optam, assim, por viabilizar para os seus filhos o que o sociólogo Pierre Bourdieu definiu como distinção social.

Sandel busca então o nexo entre essa tendência à busca de distinção pelo mérito e a realidade sócio-política que marcou o momento da eleição de Donald Trump para a presidência dos Estados Unidos da América. Trump, teria utilizado em seu favor uma infinidade de demandas sociais não percebidas antes por seus adversários. Estas demandas refletiam, no final das contas, as dificuldades de alguns grupos de interesse em garantir o acesso à prosperidade numa sociedade que muito valoriza o mérito e que, por isso mesmo, encontra argumentos para justificar e aceitar o fracasso.

Do ponto de vista estritamente político, o filósofo de Harvard ainda afirma que os discursos em favor da inclusão, adotado por alguns governos democráticos, seria outro mecanismo de exclusão devido à sua adesão explícita a um projeto de sociedade meritocrática. A essência de tais discursos - baseada no princípio da igualdade de oportunidades, aliada ao binômio talento/trabalho - traz em si a ideia liberal de que cada um é responsável por sua própria ascensão social, tornando-se desta forma socialmente mais efetiva a exclusão social.

É importante salientar que o autor não deixa de dar o necessário reconhecimento ao critério do mérito como elemento de ascensão social. Afirma que o mesmo representa a

Resenha: SANDEL, Michael J. **A tirania do mérito**: o que aconteceu com o bem comum? Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2021.

forma mais justa de escolha dos considerados “bem sucedidos”. Ressalta, porém, que nas condições objetivas atuais, utilizá-lo como única condição, ou como condição principal para a ascensão social, pode levar a propagação de injustiças ainda maiores.

Sandel discute ainda como a civilização ocidental constrói e relaciona-se com a noção de mérito e destino, ou de como este último reflete o primeiro. Questão debatida, em primeiro lugar pela teologia, sob o prisma da predestinação divina, terminou por ser associada à ideia de que nós somos, por merecimento, os únicos responsáveis por nossa redenção ou infortúnio, conforme ocorra.

Projetos políticos contemporâneos, portanto, teriam absorvido essa cosmovisão. O liberalismo do pós-guerra teria consolidado essa retórica que, no entanto, diante da persistência e até mesmo aprofundamento das desigualdades, viria a perder gradualmente a capacidade de sustentar discursos políticos. Sandel observa que o mais recente exemplo desta perda de inspiração e da capacidade de mobilização do discurso meritocrático, teria sido a derrota de Hillary Clinton – uma de suas defensoras na política – para Donald Trump, o qual explorou politicamente o ressentimento das classes populares contra a ideia de que eles seriam os responsáveis por seu próprio fracasso, na medida em que não conseguiam prosperar materialmente, desconstruindo também a suposta relação entre a capacidade administrativa de um governante e o fato do mesmo ser portador de alguma qualificação acadêmica, mais do que de uma capacidade de deliberar sobre o bem comum.

Neutralidade moral e ideológica, ainda segundo o autor, são supostas qualidades equivocadamente associadas à imagem de um bom governante, pelo discurso meritocrático. Uma percepção que busca enquadrar as avaliações de decisões e atitudes dos líderes políticos nos marcos do mérito intelectual, como se este pudesse representar uma neutralidade racional acima de interesses e preferências ideológicas.

Observando novamente que a meritocracia não permite a superação da desigualdade, mas estimula uma maior mobilidade social, o autor comenta sobre o papel justificador dessa mesma desigualdade que a própria meritocracia exerceria na possibilidade de existência de igualdade de oportunidades. Nesse caso, alguns talentos valorizados na sociedade meritocrática não seriam atributos de quem os possui, mas apenas um critério arbitrário de julgamento da capacidade de cada um, contribuindo para aumentar o binômio arrogância/ressentimento associados à divisão entre “bem-sucedidos” e “perdedores”.

A obra apresenta-se como uma boa referência para suscitar uma reflexão sobre um dos valores mais apreciados pelo ocidente contemporâneo, na definição de uma experiência democrática. No entanto, faz-se importante observar que sua análise sobre esse fenômeno amplo, a valorização do mérito, ficou limitada às especificidades da sociedade norte-americana. Ressalta-se que esse detalhe não reduz a importância da profunda análise realizada por Sandel, porém coloca ao leitor a necessidade com o cuidado de não tentar transportar a mesma para outras realidades, sem as devidas adequações. A leitura é recomendada a todos aqueles que apresentam interesse por temáticas da filosofia política, das questões vinculadas ao tempo presente e de interesses relacionados ao mundo contemporâneo, por seu valor epistemológico e pela maneira elegante e cuidadosa com que expõe suas teses, evidenciada na preocupação do autor em se fazer entender pelo leitor, com inúmeros exemplos que possam tornar mais compreensíveis suas ideias.

João Batista Vale Júnior

Prof. Adjunto do Curso de História da Uespi

- Universidade Estadual do Piauí