



XXXII CONGRESO INTERNACIONAL
ALAS PERÚ 2019



Hacia un nuevo horizonte de sentido histórico de una civilización de vida
del 1 al 6 de diciembre-Lima

DOSSIER

**ALIMENTACIÓN Y COCINAS EN LAS
AMÉRICAS**

GRUPO DE TRABAJO 22

Lima, Perú 2020

**ALAS****XXXII CONGRESO INTERNACIONAL ALAS PERÚ 2019****©ALAS-ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE SOCIOLOGÍA****DOSSIER****ALIMENTACIÓN Y COCINAS EN LAS AMÉRICAS****GRUPO DE TRABAJO 22****PRESIDENCIA ALAS:**

Jaime Ríos Burga (Perú)

VICEPRESIDENCIA ALAS:

Mg. Jesús Díaz (República Dominicana)

COMITÉ DIRECTIVO:

Dr. Federico Schuster (Argentina)

Dr. Breno Bringel (Brasil)

Dr. Milton Vidal (Chile)

Dr. Alexander Gamba (Colombia)

Dra. Angélica Cuellar (México)

Dra. Briseida Barrantes (Panamá)

Dr. Eduardo Arroyo (Perú)

Dra. Marina Ortíz (República Dominicana)

COORDINADORES GRUPO DE TRABAJO 22:

Isabel Álvarez (Perú)

Celia Gonzales (Perú)

Hernán Cornejo (Perú)

EDITADO POR:

© ALAS-ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE SOCIOLOGÍA PERÚ

Jr. Alonso de Molina N° 1231, Dpto. 303 - Santiago de Surco

Lima-Perú

<http://sociologia-alas.org/>

Primera edición digital, febrero 2021.

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:

Angelo Aguilar (Perú)

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú**ISBN: 978-612-5025-06-7****DERECHOS RESERVADOS ALAS ©**



PRESENTACIÓN

El DOSSIER que presentamos es el resultado de las ponencias entregadas al XXXII Congreso Internacional ALAS Perú realizado en diciembre del 2019. Cada uno de nuestros 25 Grupos de Trabajo: Ciencia, Tecnologías e Innovación; Ciudades Latinoamericanas en el Nuevo Milenio; Producción, Consumos Culturales y Medios de Comunicación; Estado, Legitimidad, Gobernabilidad y Democracia; Desarrollo Rural y cuestión agraria; Imaginarios Sociales y Memoria; Desarrollo Territorial, Desigualdades y descentralización; Desigualdad, Pobreza y Exclusión Social; Estructura Social, Dinámica Demográfica y Migraciones; Estudios políticos, Socio jurídicos e Instituciones; Género, Feminismos y sus aportes a las Ciencias Sociales; Sociología de la Cultura, Arte, Interculturalidad y Religiones; Teoría Social y Pensamiento Latinoamericano; Medio Ambiente, Sociedad y Desarrollo Sustentable; Metodología y Epistemología de las Ciencias Sociales; Universidad Latinoamericana: interpelaciones y desafíos; Trabajo y Restructuración Productiva; Salud, Seguridad Social y Discapacidades; Acciones Colectivas y Movimientos Sociales; Sociología de la Niñez, Juventud y Envejecimiento; Corrupción, Violencia Social, Seguridad y Defensa; Alimentación y Cocinas en las Américas; Sociología de la Educación, Políticas Educativas y Deporte; Integración Regional, Geopolítica y Desarrollo; y, Sociología de los Cuerpos y las Emociones; muestran su rica producción teórica empírica desde sus propias experiencias críticas de saber en América Latina y el Caribe.

Reflexión que en sus diversos campos específicos nos muestran la riqueza del diálogo y el debate realizado en nuestro XXXII Congreso ALAS Perú 2019. Así mismo, queda como evidencia la integración de la sociología cada vez más con los otros campos del saber, sacando a luz o visibilizando la sociología de las ausencias y emergencias en la presente transición global. Un esfuerzo epistémico y metodológico por adentrarse a las situaciones y problemáticas más saltantes de la vida social en sus interacciones y transversalidad temática con sus áreas de problemática y otras áreas centrales de investigación social presentes en nuestros Grupos de Trabajo de investigación y otras comunidades científica del mundo en el esfuerzo creativo por construir un nuevo horizonte de sentido histórico de una civilización de vida que descoloniza el ser, el saber y el poder afirmando la calidad de vida en nuestras sociedades.



Mi agradecimiento en nombre de la Presidencia y Comité Directivo actual a cada uno de la/os coordinadoras/es, quienes hicieron realidad este compromiso institucional con ALAS.

Dr. Jaime Ríos
Presidente de ALAS



INTRODUCCIÓN

El tema Alimentación y Cocinas estuvo ausente, por mucho tiempo, en la mayoría de centros académicos latinoamericanos. En su progreso de aceptación e interés se tomaron en cuenta diferentes miradas, muy enfocadas y a la vez aisladas. Sin embargo, siendo un tema fundamental para la vida y culturas de nuestros pueblos de América Latina y del Caribe no se visiona con gran fluidez en su relación íntima con la crisis y la defensa del medio ambiente y de la vida, la megadiversidad, y alta (agro)biodiversidad bio-cultural de la región.

Debemos distinguir, que, a la fecha, hay ciertos avances de estos estudios y reflexiones en espacios académicos e institucionales de algunos países de nuestra región, la presencia de nuestro Grupo de Trabajo en ALAS es una expresión de ello. Gran significado tiene el considerar que nuestro tema Alimentación y Cocinas se entrama con la diversidad biológica-cultural para sustentar la vida, así como el continuo devenir de la tradición de las cocinas regionales latinoamericanas, constituyendo -per se- un patrimonio histórico de nuestros pueblos. Esta visión es gracias al enfoque holístico, decolonial y de la complejidad del Sur epistémico, reconocido por ALAS.

En el Grupo de Trabajo 22 se recibieron cerca de 150 resúmenes de ponencias, de igual número de interesados. Al final solo cerca de 50 participantes (49) asistieron para sustentar sus trabajos. Las procedencias de estos profesionales son de siete países latinoamericanos y sus ponencias corresponden a cuatro líneas o ejes temáticos, con los cuales fueron convocados:

1. **Soberanía y Seguridad alimentaria:** reafirmación, protección y vigorización de la diversidad y calidad alimentaria-nutricional, gustos y sabores de nuestros pueblos; reafirmación de identidades tradicionales.
2. **Cocinas Regionales y Biodiversidad:** construidas históricamente por la población, sistemas alimentarios, estilos culinarios, comensabilidad, memoria, tradiciones históricas culinarias, defensa del patrimonio bio-cultural alimentario.
3. **Políticas alimentarias:** acciones, planes, proyectos gestados con el tema alimentario por grupos y comunidades. Políticas públicas para el desarrollo local sustentable y el cambio.
4. **Culturas alimentarias:** la cocina como cultura, enmarcada en la diversidad cultural de nuestros pueblos, da cuenta de la multiculturalidad, los *imaginarios*, distinciones culinarias, valores simbólicos, rituales y lenguajes en los procesos de preparación,



degustación y comensabilidad. En este eje, también, se consideró los aportes en torno a las epistemologías y metodologías de investigación social que se están utilizando en este campo.

En el marco del XXXII Congreso ALAS y específicamente en el Grupo de Trabajo Alimentación y Cocinas en las Américas, se podría afirmar que el mayor interés y/o atractivo de los participantes y sus trabajos se dieron -coincidentalmente- en el mismo orden en el que he registrado las líneas temáticas.

Sin duda, hoy más que nunca, el tema de Alimentación y Cocinas cobra una dimensión vital e importante para la sobrevivencia de la humanidad, no solo en la región, sino también en el mundo. Si bien nos propusimos dos metas referidas a:

(1). El diálogo e intercambio colectivo de/en las ciencias sociales latinoamericanas y del Caribe de reflexiones, investigaciones y experiencias sobre la alimentación y cocinas en la construcción de sociabilidades, heterogeneidades, culturas, imaginarios, emprendimientos, innovaciones, soberanías y reafirmación de identidades tradicionales; y

(2). Facilitar la construcción de un grupo de trabajo internacional multidisciplinario, pluralista que se comprometa a coordinar acciones que reafirman la importancia de la alimentación y las cocinas en nuestros contextos locales, regionales y el mundo global, como un aporte de las Américas en defensa de la vida, el medio ambiente, la agroecología, y la reafirmación de la vida y los pueblos antes que el capital, para el desarrollo local sustentable.

Considero que este segundo aspecto, está germinando y en proceso. Hemos conformado con los participantes una red social, un grupo muy comprometido con nuestro tema.

Lamentablemente la pandemia mundial nos azotó, y cada grupo de personas en sus respectivos países sigue activando, investigando y promoviendo el conocimiento, actividades de investigación, intercambio de saberes, etc, aunque en menor medida de lo esperado. Pero el buen ánimo nos mantiene, estamos unidos en plataformas virtuales, y este año esperamos continuar.

Todos y todas estamos unidos en este gran esfuerzo con la Presidencia de ALAS, y las expectativas muy positivas para participar en el próximo XXXIII Congreso Internacional ALAS 2021.



Agradecimiento especial al Presidente del XXXII Congreso Internacional ALAS, que viene impulsando las publicaciones de los dossiers de dicho congreso.

Les abrazo

(CRG. Perú, enero 2021)

Responsables del GT Alimentación y Cocinas de las Américas:

Isabel Álvarez Novoa

Celia R. Gonzales De la Flor

Hernán Cornejo



22. ALIMENTACIÓN Y COCINAS EN LAS AMÉRICAS

Línea Temática 1. Soberanía y Seguridad alimentaria: reafirmación, protección y vigorización de la diversidad y calidad alimentaria-nutricional, gustos y sabores de nuestros pueblos

Pág.13

Consumo De Alimentos Orgânicos E Saúde: A Percepção de consumidores de Feira Agroecológica Em Porto Alegre - Brasil
Alexander Cenci, Suélen Zanotelli, Ceres Víctora

Consumo alimentar no contexto da internacionalização da alimentação: Considerações sobre os circuitos produtivos e a vida cotidiana nas cidades
Carolina Daltoé, Shirley Donizete Prado, Flávia Milagres dos Campos

O Direito Humano Ao Alimento como Desenvolvimento: Perspectivas do sul para combater A Insegurança Alimentar
Tatiana Cardoso Squeff; Rosa Maria Zaia Borges

Fome De Que? Significado De “Comer Bem” Segundo catadores de material Reciclado organizados De Ponta Grossa (Paraná, Brasil)
Mirna de Lima Medeiros, Édina Schimanski, Franciely Ribeiro dos Santos

Insegurança alimentar e nutricional: Rupturas e permanências ao longo da história social brasileira
Juliana Gíaj Levra de Jesus; Natália Gebrim Doria; Cláudia Maria Bógus.

O pensamento dualista E A Teoria Da Dependência: Influências Na Produção Agroindustrial E Impactos Na Soberania Alimentar No Brasil
Fábio Molinari Bitelli; Júlio César Suzuki

Patron alimentario global y cocina tradicional mexicana: Consumos, consecuencias sociales y retos actuales
Lourdes Perkins

La conservación in situ del frijol criollo: Cpnstruyendo soberanía alimentaria en el centro de México
Gloria Isabel León Rojas; Nathália Thais Cosmo da Silva; Silvia Padilla Loderó.

Soberania e segurança alimentar e nutricional: questões étnico-raciais no processo de elaboração de políticas públicas no Brasil (2003-2019)
Ana Lúcia Pereira

Línea Temática 2. Cocinas Regionales y Biodiversidad: construidas históricamente por la población, sistemas alimentarios, estilos culinarios, comensabilidad, memoria, tradiciones históricas culinarias, defensa del patrimonio bio-cultural alimentario.

Pág. 136

La cocina mexicana: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2010. Una revisión crítica
Juan Pío Martínez



¿En riesgo el patrimonio gastronómico de la costa del Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit?

Rafael Villanueva Sánchez; Arodi Carmi Caldera de la Rosa; Marcela Salazar Martínez

Creaciones culinarias a base de maíz nixtamalizado y productos de La Milpa, Estudio de caso Sr. Pascual Gasca Ciudad de México

Edmundo Arturo Pérez Godínez; Rosaura Reyes Canchola; Pascual Gasca González

Documentación de la elaboración, comercialización y consumo del pan de pulque tradicional en la cabecera municipal de villa guerrero, Estado de México

Claudia Nayelli Reyes Montaña; Baciliza Quintero Salazar; Daniela Barrera García

Comensalidade no Vale do Café fluminense: Relações e identidades na hospitalidade comercial

Donofre Dan Gabriel

Estado de la cacería de animal de monte (guagua, oso perezoso y tulisio), la captura de cangrejo azul y recolección piangua como prácticas tradicionales en consejos comunitarios de comunidades negras en Buenaventura

Carlos Alberto Palacios Sinisterra

Los moles de Oaxaca: Posibilidades y amenazas del aprovechamiento de la diversidad biocultural alimentaria desde el turismo cultural

Diego Emiliano Jaramillo Navarro

Vegetarianismo e candomblé: Tendências alimentares e mudanças rituais no campo religioso afro-brasileiro

Patrício Carneiro Araújo

Línea Temática 3. Políticas alimentarias: acciones, planes, proyectos gestados con el tema alimentario por grupos y comunidades. Políticas públicas para el desarrollo local sustentable y el cambio.

Pág. 267

A contribuição do PAA e PNAE para o desenvolvimento local: um estudo no município de Novo Barreiro – RS/Brasil

Camila Machado; Elaine Marisa Andriolli; Claudete da Silva Alves

Apropiación de la política alimentaria asistencial en poblaciones rurales del centro de Veracruz. Un estudio de caso

Eduardo José Rodríguez Noltenius

Políticas alimentarias y saberes indígenas. Visiones en pugna sobre el bienestar

Yuribia Velázquez Galindo

De la promoción comunitaria al Abordaje integral: Análisis de su definición en el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria en Argentina

Brenda Lilian Pereyra Cousiño; Mónica Graciela Yedvab

Os (des) caminhos dos alimentos artesanais no Brasil: lutas por legitimidade e validação social

Gisele Martins Guimarães; Paulo Cardoso da Silveira; Carima Atiyel



Comparando recomendaciones Andinas y de salud pública sobre la alimentación de los niños en Perú: oportunidades para la optimización de políticas de salud intercultural

Madalena Femina Monteban; Valeria Yucra Velasquez; Benedicta Yucra Velasquez

Redes de Política Alimentaria en México

Belem Guadalupe Méndez Pérez

La introducción de la perspectiva gastronómica en Junaeb. Retos y oportunidades emergentes en el PAE chileno

Lorea Egaña

Los mercados de abasto en Jujuy: origen, tradiciones y presente. Un enfoque interdisciplinario

Cecilia Alejandra Fandos; Alejandra García Vargas

Línea Temática 4. Culturas alimentarias

Pág. 379

Mudanças alimentares no Brasil Central: Uma análise isotópica e cultural

Luiza Bão, Gabriela Nardoto, Fernanda Aquino

Vegetarianismo e candomblé: Tendências alimentares e mudanças rituais no campo religioso afro-brasileiro

Patrício Carneiro Araújo

La noción de "buena comida" en poblaciones contemporáneas de origen indígena. Un estudio de caso

Yuribia Velázquez Galindo; Iris del Rosario Jiménez Serrano; Eduardo José Noltenius Rodríguez

Comer, Rezar e Amar: A construção do imaginário sobre a excelência da comida italiana

Cleber Cristiano Prodanov; Cristina Ennes da Silva; Rogério de Vargas Metz

Sabores do São Francisco: A Feira livre do Centro Histórico de Penedo-Alagoas-Brasil

Renata Mayara Moreira de Lima; Ariana Feitosa dos Santos; Maria Daniéla dos Santos

Comida como cultura e cultura como recur so: Narrativas gastronômicas peruanas contemporâneas e tensões entre novos mercados consumidores e lutas políticas

Rodrigo Cotrim de Carvalho

A manifestação de cultura quando há produção de comida

Cleber Cristiano Prodanov; Rogério de Vargas Metz

As gastronomias de Brasília e a formação de uma identidade cultural alimentar

João Victor Veras, Tainá Bacellar Zaneti

Abasto y consumo alimentario en la comunidad de Santa María Tecuanulco, Texcoco, Estado de México

María Eugenia Chávez, Amanda Díaz Anguiano



Insectos comestibles en la cocina Ñahñhu del Valle del Mezquital, México
Luis Gerardo Morett Alatorre

Gastronomía y espacialidad. Los bodegones peruanos en la ciudad de Córdoba
(Argentina)
Luis Salcedo Okuma, María Lis del Campo

Etnicidad y comida...más allá de la alimentación familiar. Estudio en una comunidad
peruana de Ensenada (Pcia. de Buenos Aires, Argentina)
María Susana Ortale, Javier Alberto Santos

A cozinha como espaço de poder e de sociabilidade em uma comunidade rural
quilombola no Vale do Jequitinhonha, Brasil
Bernardo Vaz de Macedo

Simbolismo del Sistema Alimentario en el contexto ritual de la Xochipila, Montaña
Sagrada de Xicotepec de Juárez, Puebla
Tanya Claribel González Zavala

Ora-pro-nóbis e suas representações em Diamantina, Minas Gerais/Brasil
*Silvia Regina Paes; Ludmila de Tânia Nunes Silva; Érica Oliveira Santos; Rosana
Maria Martins*

Aproximações e distanciamentos acerca do espaço culinário do milho no Brasil e na
América Hispânica
Daniela Alves Minuzzo, Nina Pinheiro Bitar, Miryam Elisa Melchior Pimentel

Saberes e práticas da culinária Amazônica em práticas de educação popular
Tânia Regina Lobato dos Santos



**Línea Temática 1. Soberanía y Seguridad
alimentaria: reafirmación, protección y
vigorización de la diversidad y calidad
alimentaria-nutricional, gustos
y sabores de nuestros pueblos**



Consumo de alimentos orgânicos e saúde: A percepção de consumidores de feira agroecológica em Porto Alegre - Brasil.

Alexander Cenci ¹
Suélen Zanotelli ²
Ceres Víctora ³

Resumo

A procura por alimentos orgânicos na sociedade contemporânea tem aumentado nos últimos anos, tendo em vista, entre outros fatores, a correlação atribuída entre esses alimentos e benefícios à saúde. Nesse sentido, a pesquisa teve como objetivo analisar a percepção de consumidores sobre essa correlação em uma Feira de Produtos Agroecológicos no município de Porto Alegre, Brasil. Para tanto, foi realizada uma pesquisa qualitativa baseada em oito entrevistas semiestruturadas e posterior análise de discurso com o auxílio do software NVivo. Observou-se que para os consumidores, os produtos orgânicos encontram-se relacionados à “saúde”, entendida como um conjunto difuso de benefícios físicos e emocionais como “melhor qualidade de vida”, “melhor funcionamento do organismo”, “mais disposição”, que ganha destaque num tempo futuro, onde se projeta a “prevenção de câncer”, “menos cansaço daqui a 5 anos”. No nível da experiência imediata, a diferença dos produtos orgânicos se dá principalmente no “gosto”, na “pele” e no controle de condições crônicas, mesmo que nestes casos seja feito também o uso de medicamentos. Por outro lado, percebe-se também certa dúvida quanto à efetividade dos benefícios por parte de alguns, o que não interfere no processo de adesão destes ao consumo, sugerindo a importância de se fazer uma reflexão sobre a dimensão simbólica dos produtos que não contêm “veneno”, nem “químicos”. Por fim, destaca-se que além da associação com a saúde, o consumo de orgânicos faz parte de um movimento contemporâneo de valorização da “natureza” enquanto um estilo de vida a ser difundido também entre amigos e familiares.

Palavras chave

Alimentos Orgânicos, Consumo de Alimentos, Agroecologia, Feira de Produtor, Percepção de Saúde.

Introdução

A procura por alimentos orgânicos na sociedade contemporânea tem aumentado nos últimos anos, tendo em vista, entre outros fatores, a correlação atribuída entre alimentos orgânicos e benefícios à saúde⁴.



A relação entre as temáticas da alimentação orgânica e seus benefícios com a saúde vem estimulando também diversas outras ações além de estudos acadêmicos, como por exemplo o desenvolvimento de políticas públicas e o fomento do debate e a organização da sociedade em torno do assunto. Apesar das controvérsias e disputas de visões políticas divergentes com relação aos possíveis benefícios à saúde dos alimentos orgânicos, percebe-se um aumento no número de consumidores desse tipo de produto, bem como um aumento e diversificação da oferta dos mesmos.

Desta forma, o presente trabalho teve como tema de pesquisa a relação entre o consumo de alimentos orgânicos e benefícios à saúde, e como objeto a percepção de consumidores de uma feira agroecológica de Porto Alegre/RS sobre os possíveis benefícios desse tipo de produto à saúde. A questão de pesquisa foi formulada da seguinte maneira: qual a percepção dos consumidores sobre a relação entre produtos orgânicos e benefícios à saúde?

Com a realização do presente projeto busca-se ampliar o conjunto de informações sobre a temática do binômio alimentos orgânicos/saúde, de modo a contribuir com as discussões sobre o assunto, tanto no ambiente acadêmico, como nos espaços de organização da sociedade.

Metodologia

A metodologia para a realização do presente projeto envolveu uma pesquisa com abordagem qualitativa, através do método de análise de discurso, utilizando como instrumento de coleta de dados entrevistas com perguntas semi-estruturadas. Foram realizadas 8 (oito) entrevistas com consumidores da Feira de Produtos Agroecológicos que ocorre semanalmente no pátio da sede Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (SEAPDR), localizada no Bairro Menino Deus em Porto Alegre/RS, Brasil.

Para a realização das entrevistas foi solicitada autorização verbal a um dos coordenadores da Feira, momento em que se expôs os objetivos da pesquisa. Aos entrevistados, da mesma forma, foi informado os objetivos da entrevista e solicitada autorização para gravar as mesmas, utilizando o gravador de voz do telefone celular do entrevistador. Também foi informado aos entrevistados que a identificação individual será preservada no momento da divulgação de resultados.

A escolha das pessoas a serem entrevistadas foi feito no local, a critério do entrevistador,



intercalando entre homens e mulheres, bem como, buscando diferenças de faixas etárias entre os entrevistados. Das 8 (oito) entrevistas realizadas, 4 (quatro) foram com mulheres (39, 41, 60 e 69 anos), 3 foram com homens (30, 37 e 54 anos) e uma com um casal (homem 44 anos e mulher 42 anos). Além das 8 (oito) entrevistas, foi realizada inicialmente uma entrevista para fins de teste e ajuste das perguntas a serem realizadas. Esta entrevista não foi computada para fins da análise dos resultados. Após os ajustes necessários, as perguntas realizadas aos entrevistados foram as seguintes: (1) Há quanto tempo você frequenta esta feira? (2) Quais as motivações que levam você a consumir produtos orgânicos? (3) Outras pessoas da tua família ou teus amigos consomem produtos orgânicos? (4) Como você identifica se um produto é orgânico ou não? (5) De que forma você acha que os produtos orgânicos auxiliam nas questões de saúde? (6) Que tipo de efeito os produtos orgânicos causam sobre o seu corpo? (7) Que tipo de influência os produtos orgânicos têm nas tuas relações sociais com a família e com teus amigos? (8) Perguntas finais Qual a sua idade? Qual a sua profissão? Qual o seu estado civil? A seguir passaremos a análise e discussão dos resultados.

Resultados e discussão

A análise da transcrição das entrevistas, realizada utilizando-se o software NVivo, permitiu a construção de 3 (três) categorias empíricas, sub-divididas em 18 (dezoito) sub-categorias, conforme segue: (1) Categoria relacionadas aos Produtos Orgânicos (características dos produtos orgânicos; credibilidade da feira como certificadora de produtos orgânicos; credibilidade nas certificações formais de produtos orgânicos; dúvidas quanto ao sistema de certificação de produtos orgânicos; a feira possui maior diversidade de produtos orgânicos e mais baratos que as grandes redes; preferência por produtos naturais; produção deve respeitar a sazonalidade dos produtos; produtos orgânicos são mais caros);

(2) Categoria relacionada à Saúde (agrotóxicos causam problemas à saúde; crenças na promoção da saúde pelos produtos orgânicos; efeitos positivos dos produtos orgânicos na fisiologia do corpo no futuro; efeitos positivos dos produtos orgânicos na fisiologia do corpo no presente; estilo de vida saudável); (3) Categoria relacionada à Sociedade (consumo de produtos orgânicos preferencialmente mas não exclusivamente; consumo de produtos orgânicos visando a proteção ao meio ambiente; falta de incentivo ao consumo de produtos orgânicos; incentivo ao consumo de produtos orgânicos nas relações sociais em geral; incentivo do consumo de produtos orgânicos nas relações familiares).



A partir das referidas categorias empíricas, pode-se identificar 5 (cinco) categorias analíticas, as quais serão utilizadas para análise das relações sociais a luz do referencial socioantropológico. As categorias analíticas identificadas, as quais serão discutidas na sequência, são as seguintes: (1) Higiene e Pureza; (2) O “saudável” como estilo de vida; (3) Os orgânicos e a saúde; (4) Tudo está sob suspeita; (5) Ação Política.

Higiene e Pureza

Em seu livro “Pureza e perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu”, Mary Douglas (1991) aborda questões de puro e impuro, utilizando o caso da higiene para sugerir que a sujeira ofende a ordem e eliminá-la é um esforço para organizar o ambiente. Para a autora, o esforço para eliminar a sujeira é uma tentativa de impor ao ambiente o arranjo ordenado que nos parece adequado, onde os rituais de pureza teriam o mesmo fim: os padrões simbólicos seriam executados e publicamente manifestados, reforçando os sentidos e ordenando o mundo social.

“Indo à caça das impurezas, cobrindo esta superfície de papel, decorando aquela, arrumando, não somos movidos pela ansiedade de escapar à doença: reordenamos positivamente o espaço que nos rodeia (o que é um acto positivo), tornamo-lo conforme a uma ideia. Não há aqui nada de temeroso ou de irracional. O gesto que fazemos é criativo, o que tentamos é relacionar a forma e a função, impor uma unidade à experiência. Se é assim com as nossas destrições, as nossas arrumações e os nossos gestos de purificação, deveríamos interpretar a purificação e a profilaxia primitivas à mesma luz. (Douglas, 1991, p.7)

Douglas (1991, p. 7) ao abordar a questão da poluição afirma que “valores morais são mantidos e certas regras sociais são definidas por crenças em contágio perigoso”. Pode-se sugerir nesse sentido, que quando os entrevistados se referiam à pureza dos produtos orgânicos, que eles estavam falando não apenas da qualidade dos alimentos, mas também expressavam aspectos do mundo moral que habitavam, seus medos, suas crenças e percepções sobre o que deve ser valorizado.

No extrato de entrevista a seguir, observa-se que a escolha por alimentos orgânicos insere-se em uma percepção hierarquizada do mundo onde o “mais puro” encontra-se associado ao que sobrevive na natureza sem intervenção. Trata-se de uma “convicção”, ou seja, de uma crença profunda que se apresentou até nos valores transmitidos aos filhos. Nas palavras da interlocutora:



“Eu sempre achei que tudo que é mais puro, tudo que sobrevive melhor na natureza, tanto que eu como PANCs⁵, que é as plantas que nascem teatinas; eu sempre tive essa convicção e criei os meus filhos assim.” (Mulher, 60 anos)

As crenças e valores tem destaque também quando a questão é a garantia da origem dos alimentos comprados nas feiras orgânicas, ou seja, como saber se um produto comprado era, de fato, orgânico. Como fica evidente pelas respostas abaixo, vários dos entrevistados mencionaram que não tem como saber ao certo se os produtos são de fato orgânicos, mas que se trata de uma questão de “confiança”:

“Mas não tem como descobrir isso a olho, se é orgânico ou não. Só confiança.” (Homem, 30 anos).

“Primeiro eu procuro comprar em lugar que há uma indicação que é livre de agrotóxico; é um risco, tu não sabe se realmente estão cumprindo estas normas.

Agora, tu tem que acreditar um pouco, é difícil você ter certeza de alguma coisa hoje.” (Homem, 54 anos).

“Venho numa feira que se espera que seja orgânico, fazem propaganda, tem que ser orgânico...” (Homem, 57 anos).

Pode-se perceber, através das falas, que elementos bastante subjetivos como a confiança, a crença e a propaganda são decisivos para a compra de produtos que “não se tem como descobrir a olho” se são orgânicos.

Em pesquisa realizada em São Paulo sobre alimentação e saúde Diez Garcia (2005, p. 217) afirma que “entre as representações sociais que envolvem valoração de elementos da dieta, a ‘gordura e o colesterol’ e a ‘higiene alimentar’ foram os principais constituintes de tais representações”. Citando Laplantine (1991), a autora informa que “somos tentados a classificar os alimentos como ‘bons’ e ‘maus’, podendo ser designados inimigos principalmente a gordura, o açúcar e o sal, além de bebida alcoólica, colesterol e condimentos”. Essa representação de alimentos “bons” e “maus”, ou “puros” e “impuros”, aparece nos discursos do consumidores reeditada nas oposição entre “produtos orgânicos” e “agrotóxicos”, estes últimos associados com problemas de diferentes ordens, inclusive ao suicídio. Alguns trechos destacados das entrevistas revelam esta questão:

“Agrotóxico é veneno, a longo prazo tu vai sentir isso na pele.” (Homem, 30 ANOS); “Hoje nós temos um índice de suicídio, tanto no RS por causa dos agrotóxicos, excesso de veneno” (Homem, 54 anos)

“Eu acho que nada sobrevive quimicamente. Eu acho que quanto mais natural tu consumir as coisas, quanto menos presença de produto químico, de agrotóxico... o problema grande é o agrotóxico.” (Mulher, 60 anos)

A referida oposição entre os termos “produtos orgânicos” e “agrotóxicos”, ficou evidente também na representação da “Nuvem de Palavras” elaborada a partir das entrevistas e apresentada na **Imagem 1**.



Imagem 1. “Nuvem de Palavras” elaborada a partir das entrevistas.
Fonte: Elaborado pelo autor.

O “saudável” como estilo de vida

Conforme Carvalho e Steil (2008, p. 289) cada vez mais é possível “constatar a crescente aceitação de uma ideia holística de saúde, relacionada ao exercício físico, mental e espiritual entre grupos e indivíduos ecologicamente orientados”. Para os autores:

O anseio por esse ideal de saúde tem se tornado constitutivo de várias práticas ecológicas, tais como caminhadas, montanhismo, trilhas, turismo ecológico, assim como de práticas religiosas de peregrinações, vivências, meditação, rituais xamânicos. Na mesma direção, também se torna frequente para um conjunto de práticas de espiritualidade a evocação de uma ascese ecológica, no sentido da internalização de sentimentos e procedimentos ecológicos que passam a ser vistos, nesse contexto, como mediação religiosa na busca do sagrado. Desta forma, hábitos ecológicos de cuidado responsável para com o ambiente e a natureza passam a fazer parte de sistemas de crenças religiosas que visam situar o sujeito no mundo, na sociedade e na natureza, e ao mesmo tempo de uma experiência do sagrado, no sentido de que a reconexão com a natureza passa a fazer parte de um sistema de crenças ecológicas. A convergência entre estes dois universos de práticas parece indicar horizontes imaginativos comuns entre ecologia e espiritualidade, o que vamos chamar de práticas de cultivo de si, como



caminho para a saúde e o bem-estar físico, mental e espiritual.” (Carvalho; Steil, 2008, p. 289)

Os autores afirmam ainda que “essa busca de autenticidade encontra na natureza e no *self* individual os lugares de referência para a constituição de sujeitos religiosos por natureza, que conectam de forma inovadora a preocupação com o planeta com a descoberta cada vez mais íntima de si” (Carvalho; Steil, 2008, p. 291)

Giuvant (2003, p. 64) adota a caracterização do estilo de vida a partir dos conceitos *ego-trip* e *ecológico-trip* de Guillon e Willequet (2003), para destacar o comportamento dos consumidores para a aquisição de produtos orgânicos. Giuvant (2003) apud Krischke e Tomiello (2009, p.30) afirma que:

“o estilo de vida ego-trip corresponde ao interesse dos indivíduos de autopreservação e autopromoção, sustentando, assim, o foco na segurança e qualidade dos alimentos e no discurso da beleza, saúde e boa forma. Por outro lado, o estilo de vida ecológico-trip representa um contato simbólico entre o consumidor e seu ambiente, ou seja, que procura o consumo orgânico como parte de uma atitude assumida frente ao meio ambiente ou de responsabilidade social”.

Krischke e Tomiello (2009, p.35) em pesquisa sobre o comportamento de compra dos consumidores de alimentos orgânicos informam que, “quanto às razões do consumo, destacam-se as categorias nativas saúde, saudável, vida saudável e qualidade de vida”. Conforme os autores, esta constatação coincide com o resultado da pesquisa de Giuvant (2003, p. 78), para quem “o consumidor dos alimentos orgânicos nos supermercados estaria mais próximo do *ego-trip*, numa procura por alimentos saudáveis”.

Giuvant (2003), a partir de pesquisa em supermercados realizada nos municípios de São Paulo, Rio de Janeiro e Florianópolis, destaca que a crescente presença dos orgânicos nestes estabelecimentos não está necessariamente relacionado a uma estratégia dos supermercados para passar a substituir os alimentos convencionais por orgânicos. Para a autora:

“os alimentos orgânicos se diluem numa oferta de produtos diversos associados com bem-estar, saúde e qualidade de vida. Por isto, geralmente os orgânicos são colocados em gôndolas onde, sem informação apropriada para os consumidores, são misturados com 1) hidropônicos, que apresentam um preço menor e usufruem de uma imagem “limpa”, 2) produtos convencionais embalados de forma muito parecida que os orgânicos, com rótulos coloridos, que identificam o produtor e fortalecem a idéia de que esse produto



é comercializado de forma direta pelo produtor, e por isto seria 'natural' e 3) folhagens convencionais embaladas em sacos plásticos com mensagens enganosas para o consumidor (como por exemplo, sem conservantes, produto natural, dentre outras)" (Giuvant, 2003, p.79).

Nas entrevistas os consumidores também citam questões relacionadas à espiritualidade, ao bem-estar e a um estilo de vida mais saudável como motivações para o consumo dos produtos orgânicos, conforme pode ser visto nos extratos a seguir:

"Porque ele [o produto orgânico] te ajuda a proteger em todos os sentidos: ele te protege física e emocionalmente..." (Mulher, 60 anos).

"São duas coisas principais: primeiro é a consciência do consumo ecológico, da produção ecológica, menor uso de agrotóxico e principalmente o sabor das coisas, dos produtos, são muito melhores." (Mulher, 39 anos).

"Eu percebo por mim, claro, eu procuro manter uma vida mais regrada com caminhadas, corridas, academia, essas coisas... Eu percebo quando eu faço uma refeição em casa com produtos orgânicos, e quando como o mesmo produto fora, é diferente." (HOMEM, 54 ANOS).

Os orgânicos e a saúde

Conforme Helman (2003, p.114) "a medicina sempre foi mais do que um sistema de ideias e práticas científicas" sendo também "um sistema simbólico expressando alguns dos valores, das crenças e das preocupações morais que dominam a sociedade em geral".

"Em uma era mais secularizada, as ideias religiosas de pecado ou de imoralidade muitas vezes parecem ser substituídas por ideias de saúde e de doença. Enquanto, algumas gerações atrás, a religião pregava contra uma vida pecaminosa, a medicina atual condena o estilo de vida que não é saudável, e as punições ocorrem nesse mundo e não no mundo que está por vir." (Hermann, 2003, p.114)

Em pesquisa com consumidores de uma feira de produtos orgânicos no município do Rio de Janeiro, Portilho (2008, p.14) afirma que:

"a opção pelo consumo de alimentos orgânicos, apesar do seu alto preço está relacionada ao engajamento em uma ideologia alimentar, uma vez que os consumidores assumem este gasto maior como um investimento na saúde, já que acreditam que irão economizar com remédios".



Para a autora, os alimentos orgânicos fazem parte de uma ideologia alimentar que combina recomendações nutricionais e médicas com valores éticos, ideológicos, políticos e ecológicos, funcionando como reação às ansiedades e desconfianças com relação aos riscos percebidos na alimentação moderna.

Nas entrevistas, são diversos os exemplos apresentados pelos consumidores, relacionando produtos orgânicos e benefícios à saúde, conforme alguns trechos apresentados a seguir:

“[O produto orgânico ajuda] na prevenção do câncer principalmente, eu acho que o agrotóxico é bem forte, cada vez mais agora.” (Casal);

“Eu percebo assim, que com o uso sistemático dos produtos sem agrotóxico, eu há muito tempo deixei de consumir medicamentos; não sei se é psicológico ou tem algum fundamento, mas eu vejo assim que o meu organismo, até a parte digestiva é melhor [...] paga mais caro, paga; bom, mas uma caixa de remédios custa 200 reais, [com esse valor] eu faço a feira o mês todo.” (Homem, 54 anos).

“Daqui a cinco anos eu vou sentir uma diferença consumindo só produtos orgânicos” (Homem, 30 anos);

Tudo está sob suspeita

Abordando questões de risco e perigo Borraz (2014, p. 107) informa que enquanto o perigo é real, o risco é socialmente construído, sendo que “apenas através da lente das representações individuais poderia um determinado perigo tornar-se um risco”.

O autor também ressalva a importância do tema das controvérsias para que algo se torne um risco:

“Quando uma tecnologia passa a ser contestada, ela se torna um risco; ou seja, a controvérsia revela distintos pontos de vista e reivindicações de conhecimento sobre a natureza do objeto, cuja soma o qualifica como risco.” (Borraz, 2014, p. 108)

Em estudo das controvérsias, definida como “ferramenta metodológica para o conhecimento das dimensões sociais e políticas da ciência”, Souza et al (2012, p. 537) analisa o tema dos alimentos orgânicos, identificando controvérsias a partir de três aspectos: 1) das repercussões sobre a saúde humana da existência de contaminantes químicos nos alimentos orgânicos; 2) da qualidade dos alimentos orgânicos em comparação aos convencionais; e 3) da temática referente ao preço dos alimentos



orgânicos. Os autores afirmam que:

“Embora os alimentos orgânicos se destaquem por sua baixa toxicidade, maior durabilidade e teor de alguns nutrientes em alguns alimentos, mais estudos comparativos devem ser realizados para comprovar a superioridade do seu valor nutricional” (Souza et al., 2012, p. 537).

Ao analisarem a qualidade nutritiva e a segurança de alimentos orgânicos, Borguini; Torres (2006), informam o seguinte:

“As informações indicam que existem diferenças relativas à qualidade nutritiva, quando se estabelece uma comparação entre os alimentos produzidos pelos métodos orgânico e convencional. Entretanto, as evidências não são suficientes para assumir, de forma definitiva, a superioridade do alimento produzido organicamente, quanto à qualidade nutritiva e aos benefícios do seu consumo para a saúde do consumidor”. (Borguini; torres, 2006, p.72)

As entrevistas também revelaram controvérsias nas percepções dos consumidores sobre os possíveis benefícios do consumo de produtos orgânicos, conforme exemplificado nos trechos a seguir:

“A curto prazo não tenho ainda ideia se faz ou não [efeito sobre o corpo] mas a longo prazo sei que, através de pesquisas, dá uma baita diferença. Na forma... muda a alimentação, muda tudo, tu te sente muito melhor consumindo um produto sem agrotóxico, ou com uma quantidade reduzida.” (Homem, 30 anos);

“Perceber fisicamente assim, não digo que eu consiga perceber; eu sei que os produtos não orgânicos causam prejuízos pela grande quantidade de agrotóxicos e pela maneira que é produzido. Agora sei que... principalmente, eu não consigo perceber a diferença: melhorou isso! Sei que faz bem pra saúde, melhora a saúde. Perceber não.” (Homem, 57 anos);

“Infelizmente eu vou te dizer assim: tudo está sob suspeita, o orgânico, o não orgânico, as pessoas estão sob suspeita, tudo está sob suspeita. Então é o seguinte, eu tenha uma... digamos assim, que eu respeite um pouco a minha intuição: aquelas pessoas que me passarem um pouco de confiança, e que eu vejo nelas a possibilidade delas contribuírem com alguma coisa boa pra mim também e pra elas eu vou comprar dele.” (Mulher, 60 anos).



Ação Política

Para Portilho (2008, p.2) “o nível e o estilo de consumo se tornam a principal fonte de identidade, pertencimento, cidadania e participação na vida coletiva, além de esfera privilegiada para a análise e compreensão das sociedades contemporâneas”. Conforme a autora:

“ao incorporar valores como solidariedade e responsabilidade, as práticas de consumo deixam de ser usadas apenas como uma forma de reprodução das estruturas sociais e de busca por identidade, diferenciação social e status, conforme as abordagens clássicas de autores como Pierre Bourdieu e Mary Douglas, para serem usadas também, e cada vez mais, como uma nova forma de ação política e participação na esfera pública.” (Portilho, 2008, p.5).

Halkier (1999) apud Portilho (2008) lembra que os significados e possibilidades de participação nas atividades políticas organizadas, através do canal convencional da “voz” são mal distribuídos entre os grupos sociais. Nesse sentido, “a ênfase nas ações via atividades de consumo na vida diária poderia ativar grupos de cidadãos que não têm recursos políticos ou que não desejam participar, via voz, na esfera pública”. (Portilho, 2008, p.8)

Segundo Eden (1999) apud Portilho (2008, p.12), utilizando como exemplo a responsabilidade por ações de consumo pró-meio ambiente, afirma que essas ações “estão ligadas ao dever e obrigação moral”. Para o autor, a ação dos ativistas “se baseia numa obrigação moral para justificarem seus comportamentos responsáveis, independente do efeito percebido ou do impacto real de suas ações” (Portilho, 2008, p.12).

Em consonância com a abordagem dos autores, alguns trechos das entrevistas são exemplos desse tipo de ação política por parte dos consumidores, conforme descrito a seguir:

“Eu sempre tive essa convicção e criei os meus filhos assim; hoje todos eles consomem também produtos orgânicos.” (Mulher, 60 anos);

“Eu e meu filho, ele só consome esses produtos [orgânicos] também, e já tá com 30 anos; e ele tá levando essa prática. Familiares, amigos, consigo assim falar: vai lá, compra lá, é mais caro mas tu vai ter qualidade de vida. E muita gente assim que eu conheço no meu círculo consomem verduras e produtos sem agrotóxicos [...] Pela qualidade que tu vai ter, digamos em qualidade de vida, vai percebendo ao longo do tempo, tu vai falando pras



peessoas, tu vai comentando: olha eu tô comprando isto, tô consumindo aquilo, é diferente, o gosto é outro, o sabor é outro, a durabilidade é outra também. Então assim, é natural, tu vai almoçar na casa de alguém [comento o seguinte]: eu uso tal coisa, de tal lugar; tu vai jantar, sempre que tu for se alimentar ou fazer alguma refeição, tu lembra.” (Homem, 54 anos);

“Primeiro é a consciência do consumo ecológico, da produção ecológica, menor uso de agrotóxico...” (Mulher, 39 anos).

Considerações finais

Os resultados possibilitaram identificar nos discursos dos consumidores de produtos orgânicos um sistema de percepções quanto aos benefícios do consumo deste tipo de produto, em oposição aos riscos causados pelo consumo de produtos contendo agrotóxicos, estabelecendo desta forma uma dicotomia entre alimentos considerados puros pela ausência de produtos químicos e aqueles considerados impuros devido à presença do agrotóxico.

Quanto aos benefícios à saúde, na percepção dos consumidores de produtos orgânicos, estes podem ocorrer tanto no presente, através do melhor funcionamento do organismo dos indivíduos, como também se gera uma expectativa de benefícios a serem percebidos no futuro.

Apesar das recorrentes afirmações referente aos benefícios à saúde, percebe-se também controvérsias em alguns discursos quanto à efetividade dos benefícios à saúde do consumo de produtos orgânicos. Porém, cabe ressaltar que este fato não interfere no processo de adesão destes consumidores ao sistema de consumo de produtos orgânicos.

Percebe-se também nos discursos, a importância do respeito à natureza no que se refere à produção de alimentos orgânicos, de modo que os consumidores buscam conciliar esse fato à rotina e estilo de vida mais saudável.

Por fim, se percebe nos discursos dos consumidores uma presente defesa do modelo de produção e consumo de produtos orgânicos e a consequente disseminação dessa ideologia junto aos demais membros da família e junto as relações sociais de amizades, com o objetivo de que outras pessoas possam também aderir ao sistema de consumo de alimentos orgânicos.



Notas

¹ Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS). Pesquisador da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

² Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas (PPGPP/UFRGS). Analista de Políticas Públicas da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

³ Professora no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS/UFRGS). Coordenadora do Núcleo de Pesquisas em Antropologia do Corpo e Saúde (NUPACS/UFRGS).

⁴ Segundo Rezende (2005) apud Neto et al (2010, p.76), em 1920 surgiram os primeiros modos alternativos de produção agrícola baseados em quatro vertentes: primeiramente, a Agricultura Biodinâmica, instituída em 1924 na Alemanha por Rudolph Steiner, considerada como uma “ciência espiritual”, que instituiu a interação entre a produção animal e vegetal, como adubação verde e rotatividade de culturas. Em segundo lugar, surgiu a Agricultura Biológica nos anos 1930 na Suíça, inspirada por Hans Peter Müller, que estimulou o desenvolvimento de sistemas de produção que protegessem o meio ambiente e se preocupassem com a qualidade biológica dos alimentos e com o desenvolvimento de fontes de energia renováveis e sustentáveis. Num terceiro momento, no Japão, em 1935, a Agricultura Natural foi desenvolvida por Mokiti Okada, tendo em vista os preceitos de uma religião baseada no princípio da purificação da alma por meio da alimentação saudável, hoje chamada de Igreja Messiânica. E, por último, o aparecimento da Agricultura Orgânica entre os anos de 1925 a 1930 na Inglaterra, com Albert Howard e nos EUA na década de 1940, baseado em Jerome Irving Rodale, os quais defendiam o não uso de adubos artificiais, consistindo em um sistema de produção preocupado com a relação solo-planta- ambiente e um maior respeito à natureza e aos consumidores.

⁵ Plantas Alimentares Não Convencionais (PANCs) são plantas pouco consumidas na alimentação, seja por falta de costume ou de informação.

Referências

Azevedo, E.; Pelicioni, M C F . Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia: uma discussão intersetorial. Saúde e Sociedade (USP. Impresso), v. 20, p. 715-729, 2011.



- Borraz, Olivier. O surgimento das questões de risco. *Sociologias*, Porto Alegre, ano 16, nº.35, jan/abr 2014, p. 106-137
- Borguini, R. G.; Torres, E. A. F. S. Alimentos orgânicos: qualidade nutritiva e segurança do alimento. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 13, p. 64-75, 2006.
- Carvalho, Isabel Cristina Moura and Steil, Carlos Alberto. A sacralização da natureza e a 'naturalização' do sagrado: aportes teóricos para a compreensão dos entrecruzamentos entre saúde, ecologia e espiritualidade. *Ambient. soc.* [online]. 2008, vol.11, n.2, pp.289-305.
- Diez-Garcia, R. W. Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. In: Ana Maria Canesqui; Rosa Wanda Diez Garcia. (Org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 1ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, v. 1, p. 211-225.
- Douglas, Mary. *Pureza e Perigo: ensaio sobre as noções de poluição e tabu*. Tradução de Sônia Pereira da Silva. Lisboa: Edições 70, 1991.
- Eden, S. E. Individual environmental reponsability and its role in public environmentalism. *Environment and planning*. Vol 25 : 1993, pp. 1743-1758.
- Guillon, F. & Willequet, F. Les aliments santé: marché porteur ou bulle marketing? In: *Déméter 2003. Economie et strategies agricoles. Agriculture et Alimentation*. Paris: Armand Colin, 2003
- Guivant, J. et al. Os supermercados e o consumo de frutas, legumes e verduras orgânicos certificados. Relatório final de pesquisa, CNPq projeto 520874/01-3. 2003, 106p
- Guivant, J. S.. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. *Ambiente e Sociedade (Campinas)*, Campinas, Unicamp, v. VI, n.2, p. 63-82, 2003.
- Helman, C. Interações médico-paciente. In: Helman, C. *Cultura, Saúde e Doença*. Artmed, 2003. p. 109-132.
- Krischke, P. J. D. S.; Tomiello, Naira . O Comportamento de compradores consumidores de alimentos orgânicos: um estudo exploratório. *Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas (UFSC)*, v. 10, p. 27-43, 2009.
- Laplantine, F. *Antropologia da Doença*. São Paulo: Martins Fontes, 1991. Neto, N. C.; Denuzi, V. S. S. ; Rinaldi, R. N. ; Staduto, J. A. R. . *Produção Orgânica: Uma Potencialidade Estratégica para a Agricultura Familiar*. *Revista Percurso (Online)*, v. 2, p. 47-72, 2010.



Portilho, F. Consumidores de alimentos orgânicos: discursos, práticas e auto-atribuição de responsabilidade socioambiental. In: 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, 2008, Porto Seguro/BA. Anais da 26ª Reunião da ABA, 2008.

Poulain, J.; Proença, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Revista de Nutrição, Campinas, SP, Brasil, v. 16, n.3, p. 245-256, 2003.

Rezende, C. L. O agronegócio dos alimentos orgânicos. Curso de Pós-graduação Lato Sensu em Agronegócios – MBA, Fundance – jul. 2005.

Sousa A. A; Azevedo E.; Lima E.E.; Silva, A.P.F. Alimentos orgânicos e saúde humana: estudo sobre as controvérsias. Rev Panam Salud Publica. 2012;31(6):513–7.



Consumo alimentar no contexto da internacionalização da alimentação: Considerações sobre os circuitos produtivos e a vida cotidiana nas cidades.

Carolina Daltoé
Shirley Donizete Prado
Flávia Milagres dos Campos

Resumo

O processo de internacionalização das economias trouxe mudanças significativas na relação entre a produção e o consumo de alimentos. O desenvolvimento desse processo nas zonas agrárias brasileiras manteve a estrutura de concentração fundiária por meio da ampliação da automação agrícola levando, conseqüentemente, a diminuição da oferta de trabalho nestes espaços e ao deslocamento de populações de diversas regiões camponesas para as cidades, amplificando o processo de urbanização no país. Nessa conjuntura de expansão generalizada da sociedade urbana, emerge o fenômeno complexo da obesidade. Pesquisas do campo científico da Alimentação e Nutrição sugerem que a disposição de alguns tipos de estabelecimentos comerciais – feiras livres, mercados, padarias – pelo espaço urbano favoreceriam a uma alimentação mais saudável em contraposição a bares, lanchonetes e casas que oferecem “fast food”. Considera-se, aqui, a necessidade de agregar a essas abordagens que o sistema de produção de mercadorias de baixa qualidade nutricional pela agroindústria, cuja lógica de mercado, tanto ultrapassa a escala nacional, quanto capilariza-se nos meandros citadinos, infiltrando-se no cotidiano da sociedade urbana sob a forma da “venda informal de alimentos” e atingindo, principalmente, as classes sociais em situação de precarização. Por exemplo, vendedores ambulantes – em pontos de ônibus, dentro dos transportes coletivos ou em meio aos veículos no trânsito caótico das ruas e estradas – oferecem diuturnamente ou diariamente ou regularmente refrigerantes, balas, doces, biscoitos em pequenas porções individuais e baratas. Neste sentido, o “plano cotidiano” faz do “espaço da cidade” e da “alimentação enquanto prática social” uma mediação entre as ordens próximas e distantes.

Palavras chave

Espaço; Cidade; Urbano; Consumo; Alimentação.

Introdução

A internacionalização das economias mundiais trouxe mudanças significativas na



relação entre a produção e o consumo de alimentos, embora o acesso a uma alimentação denominada de adequada e saudável, ou seja, aquela que considere os aspectos sociais, culturais e nutricionais, ainda não esteja garantido a todos. Os sistemas alimentares são constituídos pelo conjunto de elementos (ambiente, pessoas, insumos, processos, infraestruturas, instituições) e atividades relacionadas à produção, processamento, distribuição, preparação e consumo de alimentos, bem como os resultados socioeconômicos e ambientais dessas atividades (HLPE, 2014), também se internacionalizaram. Neste contexto, destaca-se que os sistemas alimentares referem-se cada vez mais às exigências marcadas pelos ciclos econômicos capitalistas de grande escala que supõem, entre outros aspectos, a intensificação da produção agrícola, a orientação da política de oferta e demanda de determinados alimentos, a concentração dos negócios em empresas multinacionais, a ampliação e especialização por meio das redes comerciais cada vez mais onipresentes e, definitivamente, a internacionalização da alimentação (Arnaiz, 2005). No Brasil, o modelo de desenvolvimento econômico que se estabelece a partir da década de 1960 se apoia no que Arnaiz (2009) denomina de modernização conservadora. Nesta forma de planejamento econômico, o Estado contemplaria, principalmente, mecanismos de proteção aos projetos empresariais internacionais, enquanto se verificaria a deterioração da qualidade de vida em setores médios e populares, fazendo emergir maior pobreza urbana, violência e deterioração dos serviços sociais. Para Freitas e Pena (2007) tal modelo responde, sobretudo, a demandas extra locais e estaria na base da configuração de uma sociedade pouco favorável à construção da cidadania e da Segurança Alimentar e Nutricional.

O desdobramento de tal processo no campo brasileiro manteve a estrutura de concentração fundiária do país, amplificando as terras cultiváveis com incremento da automação agrícola e a intensificação das tecnologias de plantio repercutindo sob a forma de escassez da oferta de trabalho nestes espaços e ao deslocamento de populações de diversas regiões campesinas para cidades, dilatando o processo de urbanização no Brasil. Nesta conjuntura de expansão generalizada da sociedade urbana, emerge o fenômeno da obesidade, concebida como um problema de saúde pública, desde um modelo biomédico de compreensão da enfermidade, e que ao mesmo tempo repercute em dimensões morais e repercussões sociais. Arnaiz (2009) destaca que os problemas de saúde mudaram radicalmente, passando da desnutrição durante a primeira metade do século XX para os relacionados com excessos e ganho de peso. Assim, o aumento de peso na população tem sido tema recorrente na literatura nacional



e internacional no que tange as ciências da saúde, que em geral dão enfoque a sua prevalência, determinantes e intervenção nos diferentes grupos populacionais.

Alguns estudos sugerem a correlação entre a obesidade e as modificações nos padrões alimentares da população e que estas, por sua vez, poderiam estar associadas ao processo de urbanização ocorrido em muitos países no último século (Popkin, 1999). Nesse sentido Arnaiz (2009) alega que os problemas de saúde relacionados à alimentação têm levado especialistas a qualificar as sociedades contemporâneas como frutos de “ambientes obesogênicos” ou entornos tóxicos compreendendo a obesidade como um fenômeno universal.

Tais pesquisas sugerem que a disposição de alguns tipos de estabelecimentos comerciais – feiras livres, mercados, padarias – dispostos pelas cidades seriam determinantes no consumo de alimentos dito saudáveis pela população exposta a esses serviços. Larson (2009) e Franco (2008) defendem que a influência do acesso de alimentos sobre o consumo parece variar de acordo com o tipo de estabelecimento disponível no “território”. Há sinais do interesse pela análise dos agravos à saúde, nesse caso, relacionados à alimentação e nutrição, a partir dos seus determinantes ambientais. Segundo Prado e Amparo-Santos (2019), a palavra “ambiente” corresponde a um vocábulo que se manifestou em 49 trabalhos publicados em importante periódico nacional, no período de 1997 a 2018, dizendo de situação geográfica de cunho espacial onde se dá, por exemplo, a compra de alimentos. Assim, apontam que os sentidos implicados nesse conjunto de expressões trazem a marca da palavra dicionarizada: delimitação geográfica, física.

[...] alinha-se a ideia de ambiente à concepções relativas ao urbano, rural, regional, local que seguem, assim, compondo a produção científica no campo da Alimentação e Nutrição, seja como elemento operacional de pesquisa, seja como elemento de gestão de programas ou ações em saúde, educação ou assistência social, por exemplo. (Prado e Amparo- Santos, 2019, p.6)

Reconhecemos a importância da identificação da presença / ausência de determinados tipos de estabelecimentos, instituições e organizações relacionadas à alimentação no ambiente e sua influência no consumo de alimentos. Contudo, consideramos que pode ser profícuo agregar elementos que ampliem o repertório teórico de análises das relações entre ambiente e consumo alimentar.



Diante de tal problemática, o presente ensaio aborda transformações no âmbito do consumo alimentar apresentando considerações acerca de circuitos produtivos e da vida cotidiana nas cidades no contexto da mundialização contemporânea. Nessa esteira, busca aproximações entre os campos da Alimentação e Nutrição e das Ciências Sociais e Humanas a partir dos conceitos de *espaço, campo, cidade, e urbano* apresentando diferentes perspectivas teóricas acerca da temática em questão.

Fundamentação do problema - Aproximações teóricas: O espaço, o campo, a cidade e o urbano

Marcelo Lopez de Souza (2018) destaca que tem sido comum, em nossa época, a proliferação de palavras, mais do que propriamente, de conceitos. Para ele, isso reflete tanto as angústias e as perplexidades de nosso tempo, como a sua superficialidade. É comum pesquisas, documentos e textos que apresentam políticas públicas, de uma maneira geral, desconsiderarem o “espaço” como categoria analítica – que se relaciona com conceitos e teorias estabelecidas – sendo, portanto, palavras usadas como categorias empíricas que expressam ideias vagas e ainda não trabalhadas de forma sistemática.

Devemos ressaltar que palavras, quando não exploradas conceitualmente, corroboram um discurso que tende a homogeneizar “espaços” múltiplos e sociedades diversas a partir de uma perspectiva simplificadora da realidade, sem que os agentes do discurso e os leitores venham a alcançar a compreensão do que evocam. Bourdieu (1997) ressalta a importância de a ciência dirigir-se para as estruturas invisíveis que organizam o percebido.

[...] sem ter a menor ideia da dificuldade e da gravidade do que evocam e das responsabilidades em que incorrem ao evocá-las diante de milhares de telespectadores, sem as compreender e sem compreender que não as compreendem. Porque essas palavras fazem coisas, criam fantasias, medos, fobias ou, simplesmente, representações falsas. (Bourdieu, 1997, p. 26)

Desta forma, entendemos que conceitos são unidades explicativas fundamentais, ferramentas analíticas, constitutivas e nutridas por uma construção teórica que lhes garantem coerência (Souza, 2018). Nesta perspectiva, a pesquisa socioespacial engloba os esforços de investigação científica, filosoficamente embasada e informada, em que as relações sociais e os espaços são, ambos devidamente valorizados e articulados entre si com densidade no decorrer da construção do objeto e da própria



pesquisa. Enfatizamos, ainda, que o espaço não deve ser reduzido a sua materialidade. Para se compreender e elucidar o espaço é preciso ter em contato seres humanos e as relações sociais nele estabelecidas.

E necessário interessar-se pela sociedade concreta, em que relações sociais e espaço são inseparáveis, mesmo que não se confundam. E é aqui que entra em cena o sócio-espacial, no qual o “sócio”, longe de apenas qualificar o “espacial”, torna-se um indicativo de que se está falando, direto e plenamente, também das relações sociais. (Souza, 2018, p. 16)

Para Milton Santos (1997) o espaço deveria estar no centro das análises das Ciências Sociais como um todo, constituindo-se o mais interdisciplinar dos objetos de estudo. Para o estudioso, o espaço deve ser considerado como uma “totalidade”, a exemplo da própria sociedade que lhe dá vida. “Consideramos o espaço como uma instância da sociedade, ao mesmo título que a instância econômica e a instância cultural ideológica (...) ele contém e é contido pelas demais instâncias, assim como cada uma delas o contém e é por ele contida” (1985, p. 1). E prossegue sua reflexão.

Em seu pensamento todos os espaços são geográficos uma vez que seriam produto do movimento da sociedade e, assim, sua essência é social. Neste seguimento, cabe destacar que no pensamento do autor o “homem” se constitui a partir da “natureza” como uma forma de vida cujo fator distintivo estaria pautado em sua capacidade de realizar trabalho. O trabalho, por sua vez, pode ser definido como a aplicação da energia do homem sobre a natureza com o propósito de reproduzir sua vida e a do grupo. Este pode ser realizado diretamente pelo corpo do homem ou por meio de prolongamentos que o autor define como próteses. Assim, toda ação humana é trabalho e todo trabalho é geográfico. Para Santos (1997) não há produção que não seja “produção do espaço” e não há “produção do espaço” que se dê sem trabalho. Desta forma, entendemos que a vida do homem é o processo de produção do espaço e, por este motivo, caberia as Ciências Sociais estudar tal ação humana.

No que tange a distinção entre as categorias “campo” e “cidade” e sua separação, Santos (1997) reforça que não podemos mais nos remeter a clássica noção de rede urbana, bem como não seria correto concebemos “campo” e “cidade” isoladamente, como no passado, uma vez que tais forma e conteúdo foram modificadas com o processo histórico, implicando permanente intercambialidade entre si. Indo aos primórdios das cidades, o autor nos recorda sua origem por volta dos anos 3.500 a.C e



seu renascimento no feudalismo do século V, quando o mundo conhece um movimento intenso de trocas comerciais e culturais. Destaca-se que as cidades puderam se formar graças ao avanço técnico da produção agrícola e a consequente formação de excedentes de produtos alimentares.

Tal excedente alimentar possibilitou que parte da população pudesse dedicar-se a outras atividades para além de sua subsistência, sendo a “cidade” originalmente, predominantemente um local não agrícola. Destaca-se ainda que a cidade fomentou espaços que possibilitaram a reunião e expansão de um considerável número das chamadas profissões cultas e estas, por sua vez, impulsionaram diretamente o desenvolvimento e o aperfeiçoamento das técnicas. Por séculos, “campo” e “cidade” interagiram; cada cidade possuía seu campo, uma área imediatamente próxima que tinha como finalidade seu abastecimento. No entanto, com o mercantilismo, as revoluções industriais e, atualmente, a internacionalização das economias mundiais e a difusão dos meios de comunicação e transporte, o “campo” não necessariamente mantém relações comerciais com sua “cidade” imediata, sendo uma constante que os fluxos se deem em direção a áreas longínquas. Desta maneira destacamos que não mais cabe falar de uma “cidade” que possui um “campo” do qual depende e vice-versa. Para Santos (1997) quanto mais modernizada a vida agrícola, mais amplas são suas relações com o longínquo:

Só a produção direta se dá localmente. Mas a garantia de participar de uma lógica que é extra local insere essas atividades em nexos cada vez mais extra locais. Com a transformação do mundo, devemos assim, substituir as antigas categorias de análise por outras que deem conta da explicação do novo e da mudança. (p.57)

Neste seguimento destaca-se que, para o autor, o “urbano” é cada vez mais o meio artificial, fabricado com restos da natureza primitiva e crescentemente encoberto pelas obras do homem. A tendência é que, a cada dia mais, o campo assim como a cidade caracterizem-se pela sua artificialidade, trazendo modificações nas relações sociais e nas formas de vida tradicionais do campesinato. A sociabilidade urbana se estende ao campo modernizado que, por sua vez, demanda funções urbanas tais como a logística, a administração, a contabilidade agrícola, assistência técnica, dentre outros. Ana Fani Carlos (2007), destaca que é preciso (re)pensar o “urbano” enquanto uma articulação indissociável dos planos local e mundial e, neste sentido, em diálogo com Lefebvre (2008), ressalta que a sociedade urbana¹ tende a se generalizar.



Consoante a autora, essa extensão do urbano a todos os espaços, produz novas formas, funções e estruturas, isso sem que as antigas tenham, necessariamente, desaparecido, apontando contradição importante entre as persistências - o que resiste e se reafirma continuamente enquanto referencial da vida - e o que aparece como “novo”, caminho inexorável do processo de modernização. Desta forma, ressalta que o momento atual de expansão do urbano revelaria “continuidades” e “descontinuidades” que se combinariam como consequência das transformações na relação espaço/tempo urbanos.

Em uma abordagem dirigida para a diferenciação entre as categorias “cidade” e “urbano”, Carlos (2007) conceitua a “cidade” como dimensão da construção humana, configurando-a como um produto histórico-social que desabrocha como “trabalho materializado” e acumulado ao longo do processo histórico de uma série de gerações, não sendo possível separar cidade, sociedade e momento histórico analisado.

Assim, a “cidade permitiria pensar o plano do lugar² revelando o vivido e a vida cotidiana através dos espaços-tempo da realização da vida” (p.12) .Sob essa ótica a compreensão da cidade se daria através da “análise da vida cotidiana como prática sócio- espacial” englobando a compreensão de processos de rupturas de ritmos, de realização desigual do poder, das relações entre classes diferenciadas e estas, por sua vez, traduzindo-se em movimentos de construção e transformação, lidas nas morfologias espaciais e passíveis de serem apreendidas na “vida cotidiana” sob a forma de conflito.

Internacionalização da alimentação, circuitos produtivos e cotidiano nas cidades

Desenvolvimentos nos campos da Química e da Genética juntamente com as novas possibilidades criadas pela mecanização do campo multiplicam a produtividade agrícola, o que não tem correspondido a sinais de resolução para problemas relativos à alimentação no planeta. Castillo et.al (2016) ressaltam que uma das características do setor agroindustrial brasileiro é a apropriação de tais processos por parte de corporações multinacionais, associadas em especial ao capital industrial e financeiro internacional que compõem parte das novas redes de governança global com forte presença nas definições sobre como e o que se produz.

Para Milton Santos (1997), o mundo encontra-se agora organizado em subespaços articulados dentro de uma lógica global e a urbanização tem seus valores difundidos



para o campo em seus inúmeros fluxos e distintas direções. Assim, uma “cidade agroindustrial” pode não manter intercâmbio com sua vizinha imediata e, no entanto, manter relações intensas com outras muito distantes, fora dos limites nacionais, resultando implicações diretas sobre o tipo de alimento produzido e consumido neste e em outros espaços que participam desta rede de fluxos.

A vista de tal processo ressalta-se que a reestruturação produtiva agropecuária pela qual passa o cenário brasileiro caracteriza-se pela produção de *commodities*, combustíveis renováveis, frutas tropicais e matérias-primas para vários ramos agroindustriais, com seu funcionamento regulado cada vez mais pela economia de mercado, em razão de demandas voltadas primordialmente à exportação e menos as demandas internas.

Neste sentido, observamos a tendência a uma fixação mundial dos lucros dos circuitos produtivos, não mais em território nacional como se dera em outros tempos. A procura por localidades mais rentáveis de exploração por parte destas empresas tem se tornado uma característica dos tempos atuais. Em decorrência deste processo, evidencia-se que as diferenciações geográficas ganham uma importância estratégica fundamental na compreensão das lógicas de produção, distribuição e consumo de alimentos no Brasil, uma vez que os capitais internacionais se utilizam de recursos do território³ nacional.

Quando todos os lugares foram atingidos de maneira direta ou indireta pelas necessidades do processo produtivo, criaram-se paralelamente seletividades e hierarquias de utilização do espaço, com concorrência ativa ou passiva entre seus diversos agentes. Como “a produção se mundializa, as possibilidades de cada lugar se afirmam e se diferenciam em nível mundial” (Santos, 1997, p.28). Dentro desta lógica, até mesmo os projetos de desenvolvimento agrícola nacionais e das próprias indústrias locais estão subordinados ao capital de natureza mundial.

A tendência do aumento de fluxos não apenas dinamiza as trocas, mas também as diversificam, fazendo surgir novos complicadores. Destaca-se que esse processo leva ao cabo a desvinculação da produção agrícola do consumo alimentar trazendo consigo uma grande diversidade de repercussões geográficas (Santos, 1997).

Neste contexto, e para melhor compreensão das formas de produção e consumo de alimentos, o autor destaca o papel dos “circuitos espaciais de produção”. Estes se constituem enquanto uma forma de análise sócioespacial que deveria pôr em um mesmo nexos as diversas etapas pelas quais passaria um produto alimentar, desde o



começo do processo de produção até o seu consumo final.

Teríamos que observar então, vários itens distintos, assim, sobre a matéria-prima: local de origem, qualificação da mão de obra; sobre qualificação: origem, variação das necessidades nos diferentes momentos da produção; sobre a estocagem: qualidade e quantidade dos armazéns, dos silos, proximidade da indústria, relação entre a estocagem e a produção; sobre transporte: qualidade, quantidade e diversidade das vias de transporte; sobre a comercialização: existência ou não de pagamento, taxaço de impostos; sobre o consumo: *quem consome, onde consome, tipo de consumo, se produtivo ou consumitivo*. (Santos, 1997, pp. 49-50)

O aumento da especialização funcional de certas áreas é diretamente proporcional a inserção da ciência e da tecnologia nesta. Frisamos, ainda, a possibilidade de uma mesma área ser capaz de abrigar diversos circuitos produtivos, bem como, a de acolher suas distintas fases. Assim, discutir os circuitos espaciais de produção seria análogo a examinar a espacialização da produção, analisando a sua organização local e sua posição na hierarquia do poder mundial.

Neste sentido, a produção de alimentos assume importância fundamental com a universalização da sociedade e das economias uma vez que esta, além de acompanhadas da universalização da produção agrícola e dos processos produtivos, também coloca

implicações sobre a cultura e o consumo. O consumo de alimentos e seus distintos modos, em consequência de tais processos de reestruturação sócioespacial, passa a carregar consigo novos significados, muitos dos quais oriundos de uma ideologia mercantil vinda do exterior.

Dentre as repercussões geográficas já citadas destaca-se ainda o papel dos novos objetos geográficos criados para atender às novas condições técnicas. Dentre estes objetos geográficos construídos podemos citar a ampliação da malha rodoviária nacional, a construção de hidroelétricas, a construção de portos para escoamento da produção, a construção de locais exclusivamente planejados para o consumo que hoje possibilitam a extensão de uma lógica urbana às áreas agrícolas (shoppings, postos de gasolina superequipados etc.). Para Carlos (2007), esse processo que tem como conteúdo a realização do espaço mundial e da sociedade urbana, coloca-nos diante de uma nova relação espaço-tempo que, a seu ver, caracteriza o momento histórico atual.



Sob uma ótica alternativa, Carlos (2007) postula que a reflexão sobre “a cidade” e os modos de realização do urbano pautar-se-iam fundamentalmente a partir de uma reflexão sobre a “prática sócioespacial”, priorizando sobretudo o modo pelo qual se realiza a vida nesses espaços. Nesta perspectiva, as formas e momentos de apropriação do espaço⁴ são considerados elementos constitutivos da realização da existência humana. Nesta linha, uma outra categoria de análise ganha importância: “o cotidiano”. Este seria uma chave de compreensão dos processos de constituição da vida na trama dos lugares, ou seja, a maneira pela qual podemos compreender as relações sociais estabelecidas a partir do uso de certos espaços.

Neste sentido, Freitas e Pena (2007) indicam a necessidade de problematização da alimentação para além dos circuitos produtivos, mas também enquanto questão do cotidiano, pois a partir deste se manifestariam os valores socioculturais da alimentação e as representações e significados que a alimentação assume em dadas circunstâncias. Os aspectos da cultura poderão ser conhecidos na observância da dinâmica de uma intersubjetividade capaz de mostrar as diferentes percepções emergentes sobre o tema em seus contextos situacionais.

Neste bojo, para o conhecimento dos aspectos culturais – por exemplo, sobre segurança alimentar e nutricional – torna-se necessário compreender os significados desse objeto a partir das ações que os envolvem em distintos espaços das relações sociais. Assim, pensar a alimentação no cotidiano na cidade nos permitiria analisar o plano do lugar, revelando o vivido e a vida cotidiana através dos espaços-tempo da realização do consumo alimentar.

Apesar de Santos (1997) constatar uma crescente mundialização de todas as esferas da vida social, incluindo gosto, consumo e nossa alimentação, o autor é enfático em afirmar que a mundialização não é completa no que concerne as classes sociais, ou seja, ela se dá de maneira desigual. Freitas e Pena (2007) consideram, ainda, que a precariedade das condições sociais relacionadas a alimentação é consequência do modelo econômico que se instaurou no Brasil e que não haveria dúvidas de que a sobrevivência com o baixo poder aquisitivo agravaria a fome e a miséria.

No que tange à mundialização dos gostos e do consumo, as classes sociais e a fragmentação do espaço, destaca-se como ponto de contato entre as obras de Milton Santos (1997;1985) e de Ana Fani Carlos (2007) a análise das paisagens urbanas que, para ambos, poderiam revelar aspectos da realidade sócioespacial apresentando



indícios importantes de transformações no consumo alimentar contemporâneo.

Basta olhar pelas janelas de nosso transporte urbano cotidiano e avistaremos⁵ a realidade marcada pela segregação socioespacial. Áreas nobres e favelas convivendo a poucos metros de distância, de forma fragmentada em lugares passíveis de apropriações reais, e separadas por um grande abismo entre o luxo desenfreado e pobreza extrema. Aqui, chamamos atenção para a vida cotidiana das cidades sob a ótica de Carlos (2007), onde habitantes expostos às condições de precarização rotineiramente transitam entre espaços ditos “degradados” e espaços “planejados” através da invenção dessas “estratégias de sobrevivência”, ultrapassando, ainda que de maneira inconstante, as barreiras da segregação socioespacial, articulando os lugares da metrópole e determinando estratégias de sobrevivência aos habitantes.

Conforme dados fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2019), o desemprego atinge cerca de 13,4 milhões de brasileiros, 12,7% da população do país. Neste sentido, chama-nos atenção, no contexto da alimentação contemporânea, o aumento de vendedores ambulantes de alimentos. Estes trabalhadores informais circulam e trazem consigo produtos alimentares à diversos espaços da cidade, tais como praças, instituições de ensino, semáforos, engarrafamentos, por vezes recorrendo a venda de seus produtos no interior dos transportes públicos como ônibus e trens, vendo aí uma possibilidade de ultrapassar os limites das áreas em que residem, articulando diferentes “lugares de vida”.

Consoante Carlos (2007), podemos falar de uma nova forma de apropriação do espaço através da venda de alimentos como “estratégia de sobrevivência” usada por habitantes da metrópole⁶ em condições de precarização da vida. Por outro lado, e não menos importante, destacamos que os consumidores destes alimentos, ainda que estejam

com seus empregos garantidos, também se encontram em situação de deterioração das condições de alimentação em seu cotidiano.

Entre os diversos fatores que envolvem tal fenômeno, destacamos: a tendência de deslocamento das habitações de baixa renda para regiões periféricas ao centro das cidades, uma vez que estes espaços centrais vem passando por intensos processos de revalorização urbanística⁷ tornando cada vez mais longos os trajetos da população de classes sociais menos favorecidas da casa para o trabalho; a precarização dos transportes públicos e a ineficácia das vias de circulação que integram as zonas



periféricas aos centros comerciais; o aumento da frota de carros, que agora inundam o mercado automobilístico. Toda uma complexidade de fatores envolve setores de planejamento urbano e os projetos macroeconômicos tendo como desfecho engarrafamentos intermináveis e a deterioração das condições de vida dos trabalhadores urbanos incluindo as práticas alimentares da população exposta a tais condições, esta que cada vez menos dispõe de condições mínimas para realizar suas refeições em tempo e espaços apropriados.

Como consequências relacionadas a este complexo processo de reconfiguração do consumo alimentar contemporâneo, a literatura no *campo* Alimentar Nutricional nos aponta para a redução do tempo destinado ao preparo e ao consumo de alimentos *in natura* e para a desestruturação das refeições, que vem gradativamente sendo substituídas por lanches e alimentos congelados e que assim contribuem para a diluição das formas de relacionamento entre as pessoas e as comidas que se davam tradicionalmente à mesa (Proença, 2010; Arnaiz, 2005). Neste sentido, Carlos (2007) ressalta que sociedade urbana em constituição coloca-nos diante de um cenário cambiante onde assistimos à tendência à dissolução das relações sociais, e, aqui destacamos, das relações sociais mediadas pela alimentação que ligam os homens entre si e as relações entre os homens e o alimento, implicando em uma metamorfose dos valores de uso⁸ que servem de suporte à sociedade, bem como uma profunda modificação no modo de vida da população.

Assim, ao passo que há necessidade crescente de que a alimentação se realize nestes espaços de fluxos – sejam rodovias, ruas, pontos de ônibus, imediações de paradas de trens e metrô ou no interior de transportes públicos – pode-se facilmente ter acesso a produtos tais como balas, biscoitos, chocolates e bebidas açucaradas em porções individuais à baixo custo, através dos vendedores informais de alimentos. Por outro lado, é interessante observar que à medida que os trabalhadores formais encontram-se “fixos” nos “espaços de fluxo” – como em engarrafamentos ou em longos trajetos – o “fluxo de comida” se realiza pelos trabalhadores informais que costuram a metrópole fragmentada apropriando-se de espaços, articulando e construindo lugares em relações sociais antes inimagináveis.

Ressalta-se ainda que muitos dos alimentos vendidos nesses “novos lugares de comensalidade” são considerados por grande parte dos profissionais de saúde como de baixa qualidade nutricional, com frequência produzidos a partir de amplo aporte



tecnológico e fornecidos por marcas internacionais com altos investimentos em publicidade. As mercadorias oriundas das agroindústrias internacionais, cuja lógica dos circuitos de produção ultrapassa a escala nacional, infiltram-se nas práticas cotidianas formais e informais de venda e aquisição de alimentos, atingindo, principalmente, a saúde das classes sociais em situação de precarização nos espaços mais diversos da cidade. Neste sentido o plano cotidiano faz da “cidade” e da “alimentação” uma mediação entre as ordens próxima e distante, entre os circuitos de produção internacional e o consumo local de alimentos.

Assim, é preciso atentar para os limites das análises apenas dos locais em que se dão as vendas formais de alimentos, como as grandes redes de supermercados, feiras ou mercearias. É oportuno complexificar nossas análises através de abordagens de cunho global, que levam em consideração as diversas etapas do circuitos produtivos e as dinâmicas espaciais em jogo nestes processos como postula a teoria de Santos (1997), bem como, integra-las a perspectivas que atentem para a vida cotidiana das pessoas em distintos lugares de consumo como nos ajudaram Carlos (2007) e Freitas e Pena (2007).

Considerações finais

O espaço urbano contemporâneo é caracterizado pela contradição entre, de um lado, a abundância de alimentos ultra processados – cujas principais características são os altos teores de publicidade, sódio, gorduras e carboidratos – disponíveis nos mais distintos e criativos espaços de alimentação da cidade a preços baixos tanto para vendedores quanto para os consumidores e, de outro lado, a constante emissão de alertas por parte de um corpo de profissionais de saúde que alegam o risco do consumo desses produtos em associação a obesidade e ao comprometimento da saúde.

Como bem nos lembra Arnaiz (2009), tais alertas retratam duplo processo de medicalização e moralização da alimentação. Muitas das ideias que circulam no campo da Alimentação e Nutrição dizem respeito a necessidade de mudar os “maus hábitos” da população e transformá-los em um novo conjunto de práticas em conformidade com as regras científicas. Assim, a regulação da dieta e do peso estaria articulada com base na responsabilidade dos indivíduos sobre si mesmos. Por outro lado, também vemos o movimento do campo em buscar fora da responsabilização individual, outros fatores que complexificam a temática do consumo alimentar. Neste sentido, acreditamos que os



indivíduos e suas práticas alimentares jamais se desvincularão do espaço em que estão inseridos; no entanto, este último não pode ser analisado de maneira estática, desvinculado da sociedade criativa que lhes dá vida, de seu momento histórico, da cultura e da intensificação dos fluxos que pressupõe sua (re)organização dinâmica, e nem tampouco das múltiplas escalas socioespaciais envolvidas no processo de consumo de alimentos.

Entendemos que o desenvolvimento do processo de reprodução da sociedade urbana produz, concomitante às novas formas de relação social, outros lugares de comensalidade, ou seja, uma inédita relação entre as formas de consumo alimentar e a sociedade através das mudanças dos usos e sentidos dos espaços de realização do consumo de alimentos. Desta forma, destaca-se que a adoção dos novos padrões alimentares pela população está intrinsicamente atrelada às originais formas de consumo urbano e à própria lógica de reprodução da vida social no espaço global, não cabendo recair sobre os indivíduos a responsabilidade pela diluição das formas tradicionais de relacionamento entre as pessoas e a comida e, nem tampouco, pelo aumento das taxas de obesidade em tais contextos.

Reconhecemos a importância da identificação da presença / ausência de determinados tipos de estabelecimentos, instituições e organizações relacionadas à alimentação no espaço e sua influência no consumo de alimentos. Contudo, consideramos que pode ser profícuo agregar elementos que ampliem o repertório teórico de análises das relações entre o espaço o consumo alimentar. A ampliação do debate acerca dos conceitos de espaço, campo, cidade e urbanização proporcionou a reflexões sobre os inúmeros movimentos embutidos nos circuitos contemporâneos de produção e consumo alimentar, nos revelando que esses processos de todas as ordens – mundial, nacional, regional ou local – não se referem, exclusivamente, ao plano da materialidade dos objetos espaciais fixos, envolvendo um processo social de (re)apropriação espacial dinâmico que implica, entre outras coisas, a transformação dos lugares cotidianos da vida através de novas relações sociais estabelecidas em torno da alimentação.

Notas

¹ Tomamos o termo enquanto um processo que se estende a todas as esferas da vida, pois de acordo com Lefebvre o termo “sociedade urbana” designa uma realidade em formação, em parte real, em parte virtual, ou seja, a sociedade urbana não se encontra acabada.



² As relações do cidadão, do homem comum, se realizam, concretamente no lugar, no plano da vida cotidiana. Neste sentido o homem não habita a metrópole, mas lugares da metrópole onde se desenrola a sua vida, marcada pelos trajetos cotidianos.

³ Território aqui compreendido como espaço delimitado por e a partir de relações de poder.

⁴ Para Carlos o espaço surge enquanto nível determinante que esclarece o vivido, na medida em que a sociedade o produz, e nesta condição apropria-se dele e domina-o.

⁵ O exemplo supracitado diz respeito ao contexto brasileiro, principalmente no que tange suas duas principais metrópoles: São Paulo e Rio de Janeiro.

⁶ Uma metrópole é um tipo de cidade responsável por gerar uma grande dependência econômica, política e social em outras localidades e regiões. Ela costuma agregar um entorno formado por duas ou mais cidades, que configuram a sua área ou região metropolitana, processo quase sempre efetuado por uma junção socioespacial entre dois ou mais municípios adjacentes.

⁷ Por vezes tal mecanismo se insere em uma lógica global de remodelação dos centros urbanos para que estes possuam a forma das “cidades globais” encarecendo o custo de vida nestas regiões.

⁸ Segundo Carlos (2007) é pelo uso (como ato e atividade) que a vida se realiza e é também através do uso que se constroem os “rastros” que dão sentido a ela.

Referências bibliográficas

Arnaiz, M. G. (2005) Mudanças econômicas e socioculturais e o sistema alimentar: em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, A.M. (org). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*, p. 147–164.

Arnaiz, M. G. (2009) The emergence of obesogenic societies or obesity as a social problem.

Revista de Nutrição, 22 (1), 5–18.

Bourdieu, P (1997). *Sobre a Televisão*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

Carlos, A. F. A. (2007) *O espaço urbano: novos escritos sobre a cidade*. São Paulo: FFLCH.

Castillo, R. et al. (2006) Regiões do Agronegócio, Novas Relações Campo-Cidade e

Reestruturação Urbana. *Revista da Anpege*, 12 (18), 259–282.

Franco, M. (2008) Neighborhood Characteristics and Availability of Healthy Foods in Baltimore. *American Journal of Preventive Medicine*, Washington, DC, 35 (6), 561-567.



Freitas, M. C. S. DE; Pena, P. G. L. (2007) Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. *Revista de Nutrição*, 20 (1), 69–81.

HLPE. *Food losses and waste in the context of sustainable food systems*. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. 2014. Rome. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf>
Acesso em: 27 de jul.2019

Lefebvre, H. (2008). *Espaço e Política*. Tradução de Martins S. Belo Horizonte: UFMG, 19729a.

Larson, N. I.; Story, M. T.; Nelson, M. C. (2009) Neighborhood environments: disparities in access to healthy foods in the U.S. *American Journal of Preventive Medicine*, Washington, DC, 36 (1), 74-81.

Popkin, B.M. (1999) Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition. *World Development*; 27 (11), 1905-16.

Prado, S.D.; Amparo-Santos, L. (2019) Cidade-alimentação: aproximação interdisciplinares. In: Maria Lucia M. Bosi; Shirley Donizete Prado; Ligia Amparo-Santos. (Org.). *Cidade, corpo e alimentação: aproximações interdisciplinares*. 1ed. Salvador: EDUFBA, p. 19-27.

Proença, R. P. C. (2010) Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, 62 (4), 43–47.

Santos, M (1985). *Espaço e método*. Nobel: São Paulo.

Santos, M. (1997) *Metamorfoses do Espaço Habitado*. São Paulo: Editora Hucitec.

Souza, M. L. (2018) *Os conceitos fundamentais da pesquisa sócio-espacial*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.



O direito humano ao alimento como desenvolvimento: Perspectivas do sul para combater a insegurança alimentar.

Tatiana Cardoso Squeff
Rosa Maria Zaia Borges

Resumo

Entende-se por garantia à segurança alimentar da população as medidas que alcancem três grandes dimensões: a biológica (ingestão de alimentos nutritivos segundo o biotipo e o entorno do indivíduo), material (disponibilidade e distribuição de alimentos nutritivos e seguros) e econômica (garantia de meios de acesso a alimentos nutritivos). Políticas efetivas pautadas nestas três dimensões são uma tarefa árdua, em especial quando se trata de países em desenvolvimento, ainda que se reconheça, em âmbito internacional inclusive, o direito ao alimento como direito humano. Frente a tal situação, o presente texto propõe a discussão em torno do combate à insegurança alimentar desde a atuação dos Estados, em uma perspectiva multidimensional. Sob o ponto de vista prático, apresenta-se o estudo calcado na experiência do Brasil e o seu Programa Fome Zero (PFZ), considerado pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) um protótipo de política exitosa no Sul Global, difundida entre as nações que atravessam situações de insegurança alimentar. Tomando-se como referencial teórico, em especial, a perspectiva de desenvolvimento como liberdade de Amartya Sen, defende-se, como resultado da pesquisa, que o referido programa inova ao adotar uma política que consigna a visão do direito à alimentação como desenvolvimento, fomentando o desenvolvimento de capacidades e ampliando o espectro de liberdades humanas.

Palavras chave

Direitos Humanos; Insegurança alimentar; Desenvolvimento como liberdade.

Introdução

Na sua acepção mais comum, o termo ‘alimento’ compreende “tudo aquilo que é necessário para a conservação do ser humano com vida” (Cahali, 2009, p. 15). Seguindo Valente (2003), para fins de análise mais ampla, três dimensões devem ser tomadas de modo combinado: a econômica (acesso à renda), a alimentar em si (disponibilidade de alimentos) e a biológica (estado nutricional).

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação



(FAO, 2015), o acesso a alimentos de qualidade sempre foi o objetivo humano, o que implica diretamente na sua produção e disponibilidade, fazendo com que a busca por novas fontes sempre estivesse presente. Desde esta perspectiva, a possibilidade de um país deixar de produzir alimentos, restando totalmente a mercê da produção de outros Estados, impedido de ditar a sua própria política agrícola, é uma questão relevante, eis que atinge diretamente a soberania na sua dimensão alimentar (Santos, 2009).

Nesse viés, se a produção, a disponibilidade e a qualidade dos alimentos são fundamentais para o desenvolvimento humano e para a segurança da sociedade, a sua falta é igualmente impactante. Não se pode ignorar, portanto, que a fome e a desnutrição são realidades latentes e preocupantes e ainda atingem cerca de 805 milhões de pessoas ao redor do globo, sendo os mais atingidos aqueles indivíduos em países em desenvolvimento, correspondendo a 98% da população “faminta” (FAO, 2014). O impacto de uma dieta minimamente calórica e deficiente nutricionalmente, para além da dimensão de saúde individual e pública, pode levar à reflexão sobre as consequências que tal situação pode trazer para o exercício de liberdades e, em última instância, para o desenvolvimento humano e social (FAO, 1999).

Dentre as variáveis do debate em torno do enfrentamento dessa realidade, o presente texto pretende discutir o papel dos Estados em combater esse problema, vez que, sendo estes os vetores de organização social a partir da modernidade, em tese, são eles quem detêm o interesse superior de preservação da vida humana dentro do seu território. Para fins de organização textual, em um primeiro momento defende-se a existência de um dever internacional dos Estados em prover alimentos a partir do reconhecimento, neste plano, do Direito Humano ao Alimento. Logo após, discute-se especialmente a questão da insegurança alimentar em uma perspectiva normativa e problematizadora. Por fim, aborda-se a genealogia e as características do Programa Fome Zero (PFZ) para, com base no referencial teórico adotado, apresentá-lo como política inovadora no que tange à fundamentação do direito ao alimento como direito ao desenvolvimento, com base nos ensinamentos de Amartya Sen.

Como critério metodológico, vale-se de abordagem hermenêutico-linguística como forma de apropriação da literatura e dos documentos legislativos nacionais e internacionais coletados e interpretados ao longo da pesquisa, procurando estabelecer um sentido originário que permita a compreensão da relação entre o direito ao alimento e o desenvolvimento como liberdade. Vale-se, ainda, de estudo de caso – o Programa



Fome Zero – para fins de se buscar em tal experiência prática a aplicabilidade das reflexões ora propostas. Como técnica de pesquisa, o presente o presente texto utiliza-se de fontes primárias – atos legislativos internacionais e nacionais que positivaram o Direito Humano ao Alimento e o Programa Fome Zero, respectivamente – e, de fontes secundárias, com base em literatura multidisciplinar que viabilizasse o embasamento teórico dos conceitos operacionais pertinentes ao tema.

A problemática do direito ao alimento no âmbito internacional: o dever estatal de prover alimentos

O dever dos Estados de prover alimentos tem como base o Direito Humano ao Alimento – positivado em diversos documentos internacionais – e que prescrevem a necessidade de se garantir o acesso à comida de qualidade a todos. Trata-se, pois, de um direito básico do ser humano cuja satisfação está intrinsecamente ligada a concretização do próprio direito à vida, por ser um elemento de sobrevivência humana (Chen, 2010).

A primeira prescrição do Direito Humano ao Alimento encontra-se na Declaração Universal dos Direitos Humanos (DUDH), em seu artigo 25, parágrafo primeiro. Positivando-o ao lado de outros direitos sociais e o inserindo rol dos direitos humanos de segunda dimensão, ao fazê-lo, a Declaração convoca o Estado a uma posição de principal pro(mo)vedor do direito ao alimento, exigindo a intervenção do Estado para proporcionar e garantir o bem-estar social almejado (Sarlet, 2009).

Já em 1966, também o Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) igualmente lista o Direito Humano ao Alimento em seu artigo 11, “reconhecendo o direito fundamental de toda pessoa de estar protegida contra a fome” e impondo aos Estados obrigações de melhorar os métodos de produção, conservação e distribuição de gêneros alimentícios, de aperfeiçoar ou reformar os regimes agrários para melhor e mais eficaz utilização dos recursos naturais, repartir equitativamente os recursos alimentícios mundiais em relação às necessidades “levando-se em conta os problemas tanto dos países importadores quanto dos exportadores de gêneros alimentícios”. Trata-se, portanto, não de “uma ação de caridade a ser promovida pelo Estado, mas de criação de mecanismos para que todas as pessoas tenham a capacidade de se alimentar com dignidade” (Ziegler, Golay, Mahon, Way, 2012, p. 15). Já em seu parágrafo segundo, firma a necessidade de uma **ação cooperada** entre as diversas nações, denotando o “caráter extraterritorial das obrigações” ali contidas (Ziegler *et al.*, 2012, pp. 78-79).



Não restam dúvidas de que o Direito Humano ao Alimento existe enquanto categoria autônoma¹ e que o dever de concretizá-lo está, prioritariamente, nas mãos dos Estados, passando a exercer uma influência significativa sobre a agenda das reformas institucionais das diferentes nações e expressando a exigência de serem estes direitos desenvolvidos a partir de uma política mundial de justiça, na metade do século XX, quando certos fatores sociais passavam a ser internacionalmente (re)conhecidos não como problemas pontuais de um Estado apenas, mas que, por influírem diretamente no **desenvolvimento global**, deveriam ser combatidos em conjunto (Sen, 2011). E aqueles direitos considerados de subsistência humana, como o alimento, certamente fazem parte desse ideal, haja vista que esse bem não só é importante para a manutenção das necessidades básicas do ser humano, como também influi na própria (des)ordem mundial (Burch, 2011).

Por conseguinte, considerando o provimento do alimento enquanto uma atividade a ser levada a cabo por todos os participantes da sociedade internacional é que durante o *World Food Summit* (1996) concebe-se a Declaração de Roma que, em seu Plano de Ação para o combate à insegurança causada pela falta de alimentos, posicionava os Estados nesse cenário globalizado, estabelecendo a necessidade de adoção de estratégias segundo seus recursos e capacidades, para alcançar seus próprios objetivos e, ao mesmo tempo, de fomento a ações de cooperação, nos planos regional e internacional, firmando a imprescindibilidade de coordenar esforços e compartilhar responsabilidades (FAO, 1996).

Tal documento reforça não só o trabalho a ser singularmente desenvolvido pelos governos nacionais, como também destaca a tarefa complexa que é a garantia do alimento, exigindo a cooperação e solidariedade entre os membros do sistema internacional, ressalvadas as responsabilidades diferenciadas que os países em desenvolvimento e subdesenvolvidos detêm no plano internacional (Ribeiro, 2009; FAO, 1996). Por isso, diz-se que essa Declaração “constituiu o marco [inicial] mundial [d]a preocupação [com a]segurança alimentar”, vez que os 185 países presentes somados à comunidade europeia “comprometeram-se a erradicar a fome de todos os países pela metade até 2015” (Carvalho, 2012, p.205). Reforçando o argumento da busca pela efetividade do Direito Humano ao Alimento e referendando o documento da FAO de 1996, a Declaração do Milênio das Nações Unidas (ONU, 2000) elenca o combate à fome, ao lado da eliminação da miséria, como objetivo número um dos Estados até 2015, devendo os mesmos unir esforços para atingir esse fim (FAO, 2010). Contudo, o



avanço normativo não garante, necessariamente, a proporcionalidade de resultados no campo prático.

Das estimadas 820 milhões de pessoas subnutridas em 1996, cerca de 205 milhões deveriam ter o direito ao alimento garantido até 2015 para que os compromissos assumidos fossem realizados. Em 2002, esse número havia sido reduzido tão somente entre três a cinco milhões (Eide, 2008). Em vista disso, após a realização de outro *World Food Summit* em 2002, a FAO fundou um grupo intergovernamental com o objetivo de elaborar diretrizes voluntárias para a realização progressiva do direito ao alimento, aprovadas em 2004. Tais 'Diretrizes foram importantes por sedimentarem a necessidade de se respeitar, proteger e garantir o direito à alimentação adequada, nos termos do PIDESC, reforçando a ideia de que todas as nações são responsáveis pela sua tutela, devendo, portanto, conduzir as suas práticas em prol da realização desse direito (FAO, 2004; Ziegler *et al.*, 2012).

Apesar desses movimentos de positivação do Direito Humano ao Alimento, bem como de confirmar aos Estados da sua obrigação internacional em prover alimentos, as metas globais de redução da fome e da desnutrição ainda não foram atingidas e o progresso nas reduções tem se tornado mais lento na última década.² Existem regiões que encontram grandes dificuldades em atingir tais desígnios, em especial aquelas que abarcam países em desenvolvimento, o que contribui para que os números a nível internacional não progridam como o almejado.³

Portanto, para além da discussão sobre a positivação do Direito Humano ao Alimento, necessária a problematização das razões pelas quais ainda padece de efetivação o alcance de tal direito (Squeff, 2018). Para tanto, passa-se, na sequência, à discussão sobre insegurança alimentar e as suas principais causas, buscando justificar tal abordagem na premissa de que a fome impede o exercício pleno das liberdades humanas, incorrendo em obstáculo para o desenvolvimento.

A (in) segurança alimentar: Ou de como a fome cerceia a liberdade

Atualmente, estima-se que 12% da população mundial sofre de fome crônica e outros 870 milhões de indivíduos não possuem acesso à comida de qualidade – número esse que cresce na ordem de 2.5 milhões ao ano (UNDP, 2014). O fornecimento de alimentos em qualidade e quantidade suficientes e adequadas para o abastecimento da população global, por conseguinte, é tema que precisa ser debatido, e a efetivação de tal direito



está diretamente atrelada à existência de meios pelos quais se possa garantir, em especial pelas mãos dos Estados. Noutros termos, depende-se da “existência de subsídios” que garantam a segurança alimentar, pois é por intermédio dessa que os Estados concretizam o Direito ao Alimento (Greco, 2017, pp. 18-19).

O conceito originário de segurança alimentar é da FAO, arquitetado no *World Food Summit* de 1996, significando “[ter], a todo o momento, acesso físico e econômico a alimentos seguros, nutritivos e suficientes para satisfazer as necessidades dietéticas e preferências alimentares [das pessoas], a fim de [que essas levem] uma vida ativa e sã” (FAO, 1996, Parte I, 1º parágrafo). Tal conceito engloba, portanto, muito mais do que a simples produção constante de alimentos e a consideração deste enquanto uma *commodity* com valor econômico acessível, abarcando, também, a qualidade dos alimentos disponibilizados, cuja repercussão está no valor nutricional dos alimentos oferecidos e nas suas propriedades orgânicas.

Todavia, a segurança alimentar nem sempre esteve atrelada à garantia permanente e constante de acesso físico e econômico a quantidades suficientes de alimentos nutritivos e saudáveis por parte da população mundial, sendo considerada, por isso, uma construção histórico-social dadas as diversivas realidades mundiais (Squeff, 2018).

A palavra segurança, adjetivada pela dimensão alimentar, tem origem ainda no contexto socioeconômico do pós Primeira Guerra Mundial, quando a insuficiência da produção de alimentos levou a população à miséria e à fome no ambiente europeu, dando nova dimensão ao Estado – o *Welfare State*, atribuindo-lhe função positiva no sentido de pro(mo)vedor dos direitos fundamentais em nome da segurança nacional.⁴ Dessa forma, não só era tarefa prover o alimento em si, como também manter a própria segurança da nação, vez que, em sendo o Estado capaz de produzir o alimento necessário aos seus cidadãos, ele não restaria “vulnerável a possíveis embargos, cercos ou boicotes devido a razões políticas ou militares” (Burity, Franceschini, Valente, Recine, Leão, Carvalho, 2010, p. 11).

Mesmo após a Segunda Guerra Mundial, o conceito de segurança alimentar ainda estava relacionado à disponibilidade de alimentos (Fernandes, 2012), motivo pelo qual se começou a proteger e privilegiar os mercados nacionais, cujo exemplo mais proeminente é a edificação da Política Agrícola Comum (PAC) europeia em 1962 (Squeff, 2016). No texto do Tratado de Roma de 1957 (artigo 39 (1)), o conceito de segurança alimentar passou a compreender a preocupação com a manutenção da cadeia



completa de produção do alimento – desde os agricultores aos consumidores, sem olvidar da qualidade e quantidade dos alimentos disponíveis (Squeeff, 2016).

Nesse viés, o enfoque da segurança alimentar paulatinamente modificou-se, compreendendo não só a *commodity* em si, como também a dimensão humana, de modo a fazer nascer a preocupação com o acesso físico e econômico de todos aos alimentos para a sua manutenção diária (Sen, 1981). Ademais, com os crescentes debates na área do Direito Internacional do Meio Ambiente, sobretudo quanto ao impacto da degradação ambiental, incorpora-se “a noção de acesso a alimentos seguros⁵ (não contaminados biológica ou quimicamente); de qualidade (nutricional, biológica, sanitária e tecnológica), produzidos de forma sustentável, equilibrada, culturalmente aceitáveis e também incorporando a ideia de acesso à informação” (Burity *et al.*, 2010, p. 12).

Em 1999, o Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (CDESC), através de seu Comentário Geral nº 12, sedimentou o entendimento de que o Direito ao Alimento está intrinsecamente ligado à segurança alimentar ao firmar que aquele deveria ser interpretado como a disponibilidade de alimentos em qualidade e quantidade suficiente para suprir as necessidades dietéticas de um mínimo de calorias, proteínas e outros nutrientes para o desenvolvimento e manutenção dos indivíduos, conforme as suas tradições, pugnando pelo fortalecimento de políticas estatais que primem pela diversidade dietética e pela assunção de padrões de consumo sustentáveis (CDESC, 1999).

Estudos mais recentes realizados pela FAO e pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) também caminham nessa linha, considerando a situação das diversas regiões do globo em razão da quantidade e da qualidade dos alimentos disponibilizados (FAO, 2014; PNUD, 2014). Segundo os extratos dessas pesquisas, o suprimento constante de alimentos de qualidade nutricional e sanitária é essencial para que se possa reduzir os números de subnutrição e fome extrema – considerados as grandes consequências da insegurança alimentar.⁶

Aqui está, hodiernamente, de acordo com a FAO (2002), a maior dificuldade ao combate da insegurança alimentar: a má distribuição contínua de alimento de qualidade à população. Dentre “os 98 países que enfrentam graves problemas de fome apenas seis não têm disponibilidade calórica suficiente para suprir as demandas de suas populações”, sendo o acesso à comida e à água a grande dificuldade



encontrada.(Radis, 2003; WFP, 2009).

Posto dessa forma, não é difícil chegar à conclusão de que a relação entre segurança alimentar e desenvolvimento humano é diretamente proporcional. Não é por acaso que Amartya Sen (2010), ao propor o debate acerca do desenvolvimento como liberdade, aponta como problemas a serem superados a persistência da pobreza e de necessidades essenciais não satisfeitas, fome coletiva e fome crônica, ao mesmo tempo em que fala de violação de liberdades políticas elementares e de liberdades formais básicas, ameaças ao meio ambiente e à sustentabilidade da vida econômica e social.

Para o autor, a promoção do desenvolvimento como expansão das liberdades substantivas interligadas depende da articulação e da apreciação de instituições consideradas, por ele, como vetores determinantes na abordagem de capacidades. Sen (2010) menciona, além do mercado, governos e autoridades locais, sistema educacional como fundamentais para o andamento de políticas públicas eficientes e de expansão das liberdades do indivíduo. Interessa aqui, diretamente, a abordagem que Sen faz ao tratar do custeio público como fator de desenvolvimento. Ao afirmar que “a qualidade de vida da população pode ser em muito melhorada, a despeito dos baixos níveis de renda, mediante um programa adequado de serviços sociais” (Sen, 2010, p.71), defende a importância do Estado enquanto agente de promoção de políticas públicas voltadas à expansão das oportunidades, incorrendo em crescimento econômico, o que impacta, principalmente, no incremento da qualidade de vida.

Sendo assim, em especial nos países em desenvolvimento e subdesenvolvidos, para além de aparatos normativos em vigor, necessária e pertinente se faz a intervenção estatal, enquanto agente de promoção das liberdades individuais, com postura ativa na criação e implementação de políticas públicas. Por este motivo, o próximo item dedica atenção ao PFZ, do Brasil, tomando-o como política de efetivação do direito à alimentação e de desenvolvimento econômico.

Fome Zero, Cidadania Mais: A experiência brasileira de alimentar para promover desenvolvimento como liberdade

A preocupação com a alimentação no Brasil não é recente, visto que desde a “descoberta da fome” no país, particularmente pelos estudos de Josué de Castro na década de 1930, no nordeste brasileiro, há uma preocupação nacional para reverter o



problema (Vasconcelos, 2005, p. 441). Ações vão sendo implementadas ao longo de décadas no país, algumas mais eficazes, outras bastante tímidas em produzir efeitos concretos, de modo que, já após a redemocratização do Estado, houve uma piora expressiva no país da situação alimentar da população⁷, com um agravamento considerável nos índices da pobreza e elevação significativa do desemprego, demandando ações mais concretas, em especial pelo desenvolvimento normativo havido no exterior.

Nesse contexto é que o PFZ começa a ser conjecturado, através do que se convencionou chamar de ‘governo paralelo’ (*think tanks*), através da parceria entre o Instituto Cidadania, ONG coordenada à época por Luiz Inácio Lula da Silva, e a Fundação Djalma Guimarães. O objetivo era o de formular propostas políticas alternativas à do governo então a frente do país (Fernando Collor de Melo, 1990- 1992), dando início a uma série de debates acerca da promoção da segurança alimentar e nutricional no Brasil, partindo de sugestões que integrariam o projeto da política do Fome Zero, que seria lançado apenas no ano de 2003 (Vestena, 2017, p. 156; Betto, 2004, p. 21), voltadas à área de produção agroalimentar, à comercialização, à distribuição, ao acesso e à oferta de alimentos, de modo estrutural, com vistas ao aprimoramento do entorno humano, em real alusão à expansão das liberdades substantivas no sentido proposto por Sen (2010, p. 55), ou seja, aquelas que “incluem capacidades elementares como por exemplo ter condições de evitar privações como a fome, a subnutrição [...], bem como as liberdades associadas a saber ler e escrever, [...] ter participação política e liberdade de expressão etc”. Instituído através da Medida Provisória n. 103, de 1º de Janeiro de 2003 (convertida em lei pela Lei Federal n. 10.683, em maio de 2003) no primeiro dia de exercício do mandato de Luís Inácio Lula da Silva (2003-2010), cumprindo as exigências formais de um projeto de política pública, a minuta apresentava, de modo detalhado, dados que apontavam um público potencial de 44.043 milhões de pessoas, constituídas em 9.324 famílias (Yazbek, 2003, p. 45). Mais especificamente, em 16 de janeiro de 2003 – dia Mundial da Alimentação – o PFZ foi anunciado, tendo objetivo central era garantir a segurança alimentar da população brasileira em situação de carência ou (hiper)vulnerabilidade alimentar, considerando o alimento enquanto Direito Humano⁸.

Alinhado à Declaração de Roma de 1996, o PFZ resgata o pressuposto de que todas as pessoas devem ter acesso diário, e de forma digna, a alimentos em quantidade e qualidade suficientes para atender às necessidades nutricionais básicas e à



manutenção da saúde, prevendo explicitamente a necessidade de garantirem-se todas as dimensões que abarcam a segurança alimentar (Silva, Grossi, França, 2010, p. 16). Para tanto, o PFZ não poderia se constituir apenas como programa pautado em visão exclusiva do governo federal, sendo imperioso o diálogo com os demais entes federados para que as dificuldades locais pudessem ser levantadas, sem olvidar da própria população, visto que diretamente interessada/afetada.

Nestes termos, o PFZ reinstalou o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), integrado por oito ministros e 21 representantes da sociedade civil (Valente, 2002, 2007), que havia sido extinto durante o governo de Fernando Henrique Cardoso (1995-1998), com o objetivo de atrair a sociedade civil para a pauta do programa, bem como executar os projetos em parceria com aquela e com os todos os níveis da federação, assim como fomentar um amplo diálogo interministerial, tendo o Conselho como agente articulador.⁹

Igualmente, o Programa precisava ser executado por um órgão da administração direta que detivesse como fim específico a garantia da segurança alimentar; assegurando-se, assim, a intersetorialidade das ações. Por isso, o PFZ restou vinculado ao Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar (MESA), criado especificamente para essa finalidade, através da Medida Provisória n. 103, de 2003.¹⁰ Essa reestruturação fez com que o programa se alinhasse às diretivas internacionais, particularmente com a Declaração de Roma de 1996, no que pertine à necessidade de implementação multinível de políticas para combater eficazmente a insegurança alimentar.

Ademais, o PFZ reconheceu a hipervulnerabilidade alimentar daqueles que possuem renda inferior à US\$1,00 por dia, denotando a preocupação em fortificar o entorno do indivíduo a partir da adoção de múltiplas iniciativas de natureza emergencial e/ou permanente, para além de programas voltados pontualmente ao oferecimento de alimentos, seja concedendo um subsídio de renda mínima, seja estimulando o aprimoramento das capacidades humanas no campo e na cidade (Vestena, 2017, p. 145). Questões que se relacionam diretamente com a Declaração de Roma adotada sob os auspícios da FAO anteriormente referida.

Aliás, as iniciativas estruturadas no âmbito do PFZ podem ser divididas em três grandes áreas, de modo que a citada multidimensionalidade resta facilmente vislumbrada, a saber: (1) em políticas estruturais; (2) em políticas específicas; e (3) em políticas locais (Silva, Grossi, França, 2010, p. 20). Quanto às primeiras, essas dirigiram-se, iam,



notadamente, ao aperfeiçoamento das capacidades humanas, englobando a geração de emprego e renda, o acesso universal à previdência social, a intensificação da reforma agrária, os incentivos à educação de crianças e de jovens, e a garantia de renda mínima (para aumentá-la e melhor distribuí-la).

No que pertine às políticas específicas do PFZ (Silva, Grossi, França, 2010, pp. 26-28), essas foram calcadas em ações diretamente voltadas à alimentação, como a doação de cestas básicas emergenciais e a manutenção de estoques para tais situações, a realização de controle de segurança e qualidade de alimentos (na tentativa de garantir o oferecimento de alimentos nutritivos e seguros), a ampliação do oferecimento de merenda escolar e o combate à desnutrição infantil e materna (buscando reverter o enfraquecimento dessas políticas levado à cabo por Collor de Melo), a educação ao consumo consciente (atrelado ao combate ao desperdício e ao uso consciente de recursos públicos e privados), a educação alimentar (cujo enfoque era a conscientização dos impactos dos alimentos na saúde, seja em relação a desnutrição ou à obesidade) e o oferecimento de um Cartão-Alimentação (em substituição ao Bolsa-Alimentação do governo de Cardoso).

Por fim, as políticas locais, a serem implementadas pelos estados e municípios (Silva, Grossi, França, 2010, pp. 20, 31-32), estariam subdivididas da seguinte forma: ações voltadas às áreas rurais, com o apoio a agricultura familiar (especialmente quanto ao acesso ao crédito facilitado, aos investimentos na infraestrutura e o fomento/garantia de comercialização dos bens alimentares produzidos por eles) e à produção sustentável (provocando a adoção de práticas sustentáveis em atenção às gerações presentes e vindouras) e para autoconsumo (em colaboração com a produção local e para a sustentação da vida qualitativa no campo); ações voltadas às pequenas e médias cidades, fomentando as parcerias com varejistas e redes de supermercado (evitando-se os *food deserts*), a modernização de equipamentos de abastecimento e a agricultura urbana (ambos voltados à garantia do acesso físico e econômico aos bens alimentares nessas localidades); e ações voltadas às metrópoles, buscando promover ações dirigidas à abertura de restaurantes populares (em prol do acesso econômico aos bens alimentares) e à estruturação de bancos de alimentos (dirigidos à garantia de alimentos mínimos em regiões que estejam passando por problemas de abastecimento¹¹) (Squeff, 2018).



Quando implementadas em conjunto e de maneira articulada, cada qual em seu nível, tais medidas garantiriam a segurança alimentar, terminando por implementar as normativas internacionais projetadas ao longo dos anos no plano internacional e fazer com que o Brasil se tornasse um reconhecido modelo de formação de políticas públicas no âmbito alimentar, especialmente pelos resultados alcançados (Squeff, 2018).

Outrossim, por oportuno, é imperioso ressaltar que o PFZ foi incorporado a outro programa social brasileiro em outubro de 2003, qual seja, o Programa Bolsa Família (PBF), cujo âmbito de atuação é bem mais largo do que o primeiro, focalizando em todos os aspectos geradores da pobreza, o que, por força disso, não desviou os olhos da nação ao problema da garantia efetiva do direito humano ao alimento, especialmente quando todas as práticas do PFZ foram transpostas ao PBF (Vestena, 2017, p. 146). Assim sendo, avanços do PBF, notadamente em relação a áreas afeitas à segurança alimentar, podem ser igualmente considerados resultados do PFZ, afinal, não só foi este apenas o precursor das novas políticas sociais implementadas no país desde 2003, como também está plenamente inserido naquele.¹²

Considerações Finais

Tendo como objetivo central debater e problematizar o tema da insegurança alimentar desde a atuação dos Estados, em uma perspectiva multidimensional, em especial a partir do estudo de caso calcado na experiência brasileira e o seu Programa Fome Zero (PFZ).

O texto parte da premissa de que o acesso ao alimento constitui-se como Direito Humano de segunda dimensão, essencial para a garantia da dignidade da pessoa humana, e como dever do Estado. Por força disso, mencionou-se que o ente estatal deve possibilitar um ambiente apropriado para a sua consecução, criando mecanismos e coordenando esforços junto a outros Estados e/ou organizações para que os indivíduos possam ter acesso a alimentos nutritivos e de qualidade.

Na sequência, o texto procurou demonstrar que o Direito Humano ao Alimento encontra grandes restrições no que tange à sua efetividade, em função da crescente insegurança alimentar, a qual não é apenas consequência da falta de qualidade nutricional e sanitária desses bens, como também de outros fatores, tal como a própria falta de acesso ao alimento. Já a última seção do texto apresenta e discute as políticas brasileiras para combate à insegurança alimentar antecessoras ao Programa Fome Zero, para



demonstrar a fundamentação normativa enquanto política pública na qual resultou este último e também para demonstrar os avanços que tal política propiciou em termos de cidadania.

Tomando-se como referencial teórico, em especial, a perspectiva de desenvolvimento como liberdade de Amartya Sen, defende-se, como resultado da pesquisa, que o referido programa inova ao adotar uma política que consigna a visão do direito à alimentação como desenvolvimento, fomentando o desenvolvimento de capacidades e ampliando o espectro de liberdades humanas. No entanto, mesmo para Sen (2010) é necessário fugir do assistencialismo. O Estado e a sociedade são imprescindíveis para o fortalecimento e a proteção das capacidades humanas, mas devem atuar, prioritariamente, como instigadores do indivíduo agente, permitindo sua locomoção ativa no meio social, distanciando, portanto, do sentido de beneficiárias passivas de programas de desenvolvimento.

Assim sendo, ainda que as autoras estejam cientes de que o posicionamento de Sen sobre direitos humanos está muito próximo de uma concepção universalista e que a realidade epistemológica e fundacional do exercício das liberdades individuais está um tanto distante da realidade do Sul Global, quando não a invisibiliza, ressalta-se que, em um país de dimensões continentais como o Brasil, com tantas diferenças regionais em termos de crescimento econômicos, acesso a recursos (de maneira bastante ampla) e de histórico de políticas construídas a partir de interesses das classes economicamente dominantes, um programa tal qual o Fome Zero tem um papel fundamental de recolocar, ainda que minimamente, as cidadãs e os cidadãos brasileiras/brasileiros em condições mínimas de participação democrática. Ainda há muito que avançar, mas é preciso reconhecer que uma política que põe comida e cidadania à mesa merece crédito.

Notas

¹ Conforme Osvaldo de Carvalho “o tema enseja, indiscutivelmente, forte aproximação com outros direitos fundamentais, como o direito à vida e à saúde ao lançar a premissa de que o direito à alimentação se converte (ou traduz) em vida e saúde”. Contudo, mesmo que a alimentação seja um direito tipicamente decorrente desses, ele hoje “possui uma posição jurídica autônoma” em função dessas positivações em nível internacional e, posteriormente, doméstico. (Carvalho, 2012, pp. 182 e 201-204)



² De acordo com o relatório de 2014 acerca dos objetivos do milênio, entre 1990-1992, o número de pessoas subnutridas estava na casa de 23,6% e em 2011-2013 essa porcentagem atingiu o nível de 14,3%, sendo que o objetivo de 2015 era chegar-se a 11,8% (ONU, 2014).

³ O sudeste asiático reduziu o número de pessoas subnutridas de 31% para 11%, não atingindo a meta de 15,5% entre 1990-2013; já no oeste asiático, os números aumentaram de 7% para 10% no mesmo período. Contudo, a África Subsaariana ainda se destaca com altos números no referido intervalo: de 33,3% para apenas 23,8%, não atingindo o objetivo da região (ONU, 2014; FAO, 2014).

⁴ Sergio Cademartori (1999, p. 160), de forma sucinta, explica que, “[e]nquanto o Estado de Direito Liberal deve[ss]e apenas não piorar as condições de vida dos cidadãos, o Estado de Direito Social deve[ria] também melhorá-las”, sendo necessária a mudança da forma de Estado para garantir que as pessoas conquistassem melhores condições sociais de vida, como “subsistência [própria], saúde, educação, trabalho, moradia, alimento, etc.”.

⁵ Importante destacar a diferença terminológica entre *food security* (segurança alimentar) e *food safety* (alimentos seguros), pois este seria parte integrante da *política* de segurança alimentar, estando relacionado à qualidade do alimento em si – e não ao conjunto de práticas para se atingir a garantia do Direito Humano ao Alimento (Jannarelli, 2011, pp. 21-22).

⁶ Corroborando essa afirmação, por exemplo, tem-se que “60% das mortes por ano ao redor do globo ocorrem em virtude, direta ou indiretamente, da fome e da deficiência nutricional (Narula, 2005, p. 698) Contudo, existem outras consequências, as quais vão além da esfera pessoal do homem, direcionando-se à sociedade, como o próprio o deslocamento de multidões de locais em que não haja comida e água (Ziegler *et al.*, 2012, pp. 58-62).

⁷ “O mapa da fome, elaborado pelo IPEA em 1993, revelou a fome e a indignação de 32 milhões de brasileiros; o dado para calcular essa situação levou em conta a pessoa cuja renda familiar mensal fosse correspondente, no mínimo, ao valor da aquisição de uma cesta básica de alimentos, que atendesse aos requerimentos nutricionais recomendados pela FAO” (Maniglia, 2009, p. 149).

⁸ Registra-se que, muito embora o Brasil fosse signatário de tratados internacionais que preveem o direito ao alimento como direito humano, note-se que a modificação constitucional, para inserir o direito ao alimento no rol de direitos fundamentais, especificamente, dentre os direitos sociais previstos no artigo 6º da Constituição, só



ocorre em fevereiro de 2010, com a publicação da Emenda Constitucional n. 64. “Art. 1. O art. 6º da Constituição Federal passa a vigorar com a seguinte redação: Art. 6. São direitos sociais a educação, a saúde, a **alimentação**, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição” (Brasil, 2010, grifado pelas autoras).

⁹ Cumpre salientar o importante papel do “novo” CONSEA para a arquitetura da Lei Federal n.

11.346 de 2006 – a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), a qual definiu o conceito de segurança alimentar no Brasil e considerou, antes mesmo da Constituição (alterada apenas em 2010, como referido na nota n. 1018 *supra*), o alimento enquanto direito humano fundamental. Ademais, através da referida Lei, edificou-se o Sistema Nacional de Segurança Alimentar (SISAN), cujo objetivo era de garantir o direito à alimentação adequada no território nacional. (Valente, 2007, p. 202; Brasil, 2006)

¹⁰ Ressalta-se que esse Ministério, em 2004, foi extinto, dando lugar ao Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, com base na Lei Federal n. 10.869 do referido ano; mais tarde transformado em Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário, nos termos da Lei Federal n. 13.441 de 2016; não mais existindo sob o exercício do atual governo eleito em 2018.

¹¹ Exemplo disso é o Programa Mesa Brasil, “formado por uma rede que busca alimentos onde sobra [que seriam descartados pelo seu baixo valor comercial, porém, ricos nutritivamente] e entrega onde falta, além de atuar do atendimento de vítimas de eventos naturais, como as fortes chuvas que deixaram dezenas de desabrigados na região Sul do país, em 2008” (Brasil, 2017). Outro destino desses bens alimentares são as “entidades socioassistenciais que oferecem alimentação a pessoas em situação de insegurança alimentar, além de abastecer Cozinhas Comunitárias, Restaurantes Populares e unidades escolares” (Brasil, 2014).

¹² Mister dizer que outros projetos caminham paralelamente ao PBF, tal como o ‘Brasil sem Miséria’ (BSM), arquitetado pela ex-presidente Dilma Roussef. Vestena (2017, p. 148) explica que “a adoção do BSM reponde a um processo de aprimoramento e de análise sobre os limites que o Bolsa Família enfrentou em seus primeiros anos de conclusão. O mote do novo programa consistia na ampliação dos mecanismos de busca ativa e integração de potenciais beneficiários que, por sua situação de vulnerabilidade extrema, não conseguem acessar os requisitos mínimos para ter acesso à proteção social. Nesse sentido, o programa previa uma ação complementar de políticas



focalizadas com acesso a serviços básicos de cidadania, saúde e educação, ações que são integradas a partir do Cadastro”.

Referências

Belik, W. (2012) A política brasileira de segurança alimentar e nutricional: concepção e resultados. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 19 (n. 2), pp. 94-110.

Betto, F. (2004) A fome como questão política. Em: Betto, F. (org.). *Fome Zero: textos fundamentais*. Rio de Janeiro: Garamond.

Brasil. (2006) *Lei Federal n. 11.346*. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

Brasil. (2014). Ministério do Desenvolvimento Social. *Recursos federais serão aplicados na construção de Bancos de Alimentos*. Disponível em: <https://bit.ly/3l7n0en>

Brasil. (2017) Ministério do Desenvolvimento Social. *Mesa Brasil Sesc combate o desperdício de alimentos*.

Burch, S. (2011). Debate: Capitalismo, crise e caos mundial – Wallerstein: Se vienen años de incertidumbre y caos mundial. *Comunicação & Política*, v. 29 (n. 2), pp. 197-199.

Burity, V.; Franceschini, T.; Valente, F.; Recine, E.; Leão, M.; Carvalho, M. de F. (2010) *Direito Humano à Alimentação adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional*. Brasília: ABRANDH.

Cademartori, S. (1999) *Estado de direito e legitimidade: uma abordagem garantista*.

Porto Alegre: Livraria do Advogado.

Cahali, Y. S. (2009). *Dos Alimentos*. São Paulo: Revista dos Tribunais.



Fome de que? Significado de “comer bem” segundo catadores de material reciclado organizados de ponta grossa (Paraná, Brasil).

Mirna de Lima Medeiros
Édina Schimanski
Franciely Ribeiro dos Santos

Resumo

A segurança alimentar e nutricional consiste na concretização do direito ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais. Quando indivíduos não têm disponibilidade, acesso ou utilização adequada dos alimentos, eles se encontram em insegurança alimentar (IA), que pode atingir de maneira diferenciada diversos grupos sociais. Os catadores de material reciclável do Brasil apresentam rendimento médio mensal abaixo da média nacional, que pode conduzi-los a IA e desencadear um processo cumulativo negativo da pobreza, vulnerabilizando-os. Nesse trabalho buscou-se averiguar o significado de comer bem para catadores de materiais recicláveis categorizados em termos de segurança alimentar. Comer pode possuir diversos significados, manifestar situações de poder, competência, prestígio, dependência, escassez, entre outras questões, mas o fato é que encontra-se no centro do pensamento cotidiano e da vida de todos aqueles que não conseguem comer o suficiente. A pesquisa exploratória de natureza quanti-qualitativa parte de estudo maior que buscou apreender os padrões de segurança alimentar dos catadores de materiais recicláveis organizados em associações em Ponta Grossa (Paraná). Aplicou-se questionário semiestruturado a 70 respondentes em 04 associações. As informações socioeconômicas foram analisadas pelo software SPSS. Delimitou-se categorias pela análise de conteúdo e, por meio do software IRAMUTEQ, árvore de similitude e nuvem de palavras. Constatou-se predominância de IA entre os sujeitos investigados. A interpretação subjetiva do comer bem reforça esse aspecto na medida em que se apontam questões relativas ao acesso, desejo, completude e qualidade. O trabalho culmina em hipóteses que podem ser testadas em estudos futuros e utilizadas na formulação de políticas públicas.

Palavras chave

(In)Segurança Alimentar; Catadores; Materiais Recicláveis; Organização em Associação; Alimentação.



Introdução

A Segurança Alimentar e Nutricional está vinculada ao direito e o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (Brasil, 2006). A insegurança alimentar (IA) é constatada quando os indivíduos não têm disponibilidade, acesso ou utilização adequada dos alimentos, situação esta, que pode atingir de forma distinta diferenciados grupos sociais (Bógus; Costa, 2012). A pobreza é determinante para a IA, pois configura-se como um empecilho ao acesso regular a uma alimentação adequada. Tal situação pressupõe fenômenos que tangem a fome e a desnutrição (Maluf, Menezes, & Valente, 1996).

Contexto este, que envolve vários brasileiros, entre eles, os catadores e classificadores de materiais recicláveis. Segundo Ulbrich, Lopes, Oliveira e Calvetti (2012), dos 56 catadores pesquisados do município de Piraquara – PR, 33% estavam em situação de insegurança alimentar. Entre os principais determinantes estavam: a carga horária de trabalho sem intervalo para a alimentação; a falta de local adequado para armazenamento dos alimentos e para realização das refeições; o ambiente sem higienização para consumo de alimentos; a falta de acesso aos alimentos, e a falta do acesso à renda devido à instabilidade de preços dos materiais recicláveis.

Cunha, Jakob, Hogan e Carmo (2003) e Hogan, Cunha, Carmo e Oliveira (2000) também apontam a vulnerabilidade socioeconômico existente nesse grupo, sinalizando para uma maior probabilidade de estarem na IA. As implicações de estar em situação de insegurança alimentar (IA) são inúmeras, entre elas estão: o desenvolvimento de doenças, a má formação corpórea, obstáculos fisiológicos ao trabalho, mortalidade infantil e materna, prejuízos no desenvolvimento físico e mental gerando baixo rendimento escolar, por exemplo (Mincer, 1950).

Pesquisa realizada junto aos catadores associados de Ponta Grossa, indicou que apenas 16% estavam em segurança alimentar, enquanto 43% apresentaram estar em situação de insegurança leve, 24% em insegurança grave e 17% moderada. Portanto a pesquisa com os associados do município de Ponta Grossa apresentou um percentual de 84% dos associados na insegurança alimentar (Rahier et al., 2018). Em comparação com a população brasileira, em que 22,6% estavam na Ia em 2013 (IBGE, 2014). Fato que reforça a prevalência da insegurança alimentar nas associações de Ponta Grossa, revelando um problema a ser trabalhado com ações públicas pontuais.



Além da pesquisa realizada para verificar o nível de segurança alimentar (Raiher, Schimanski, Santos, Szul, Medeiros, Moura e Scheffer, 2018). As informações apresentadas e discutidas neste trabalho partem da indagação sobre quais seriam as representações, os desejos e as idealizações do significado do que é comer bem para esses catadores associados. Para isso buscou-se averiguar o significado de comer bem para catadores de materiais recicláveis categorizados em termos de segurança alimentar. “A palavra comer, aparentemente neutra, inofensiva e prazerosa (quando tudo vai bem), encontra-se no centro do pensamento cotidiano e da vida de todos aqueles que não conseguem comer o suficiente” (Rossi, 2014, p. 8). Os “alimentos, bem como a sua transformação e consumo, contribuem para a criação de significados sobre a existência humana, sejam eles sociais, políticos, económicos, religiosos ou culturais. Verifica-se que a comida aparece como uma ferramenta narrativa de sentimentos e valores, privados e partilhados” (Franzoni, 2016, p. 22).

Após a presente introdução expõe-se a metodologia utilizada para consecução do trabalho. Em seguida são apresentados e discutidos os dados decorrentes dessa escolha metodológica e realizadas algumas reflexões (já que acredita-se que a realidade é muito complexa para concluir com base na pesquisa exploratória-descritiva realizada). Por fim, são feitos alguns agradecimentos e expostas as referências utilizadas no artigo.

Metodologia

De caráter quanti-qualitativo esta pesquisa apresenta análises de questionários semiestruturados aplicados a 70 sujeitos pertencentes a quatro associações de catadores (ACAMARO, ACAMARUVA, ACAMARU e ARREP) do município de Ponta Grossa, Paraná, Brasil, localizadas em bairros distintos. A associação ACAMARUVA apresentou o maior número de questionários respondidos (N= 26), em segundo está a ARREP com 16 entrevistados. A distribuição das respostas obtidas pode ser verificada na tabela 1 abaixo:

CATEGORIAS	VARIÁVEIS	FREQ.	%
Associações	ARREP	16	22,9
	ACAMARUVA	26	37,1
	ACAMARU	13	18,6
	ACAMARO	15	21,4
TOTAL		70	100,0

Tabela 1. Distribuição dos questionários aplicados por associação
 Fonte: Relatório de pesquisa (Raiher, et al., 2018).



O perfil quantitativo estatístico está na mensuração das informações censitárias. Já o aspecto qualitativo na compreensão da realidade, seus problemas e possibilidades de mudança frente às questões da (in)segurança alimentar (Sandín Esteban, 2010) foi averiguado a partir da questão aberta: “Para você comer bem é...”. Com esta questão buscou-se compreender as representações que envolvem um ideal de alimentação e seus desejos.

As questões que envolveram as informações censitárias foram analisadas pelo software SPSS 17.0 (*Statistical Package for Social Sciences* – Pacote Estatístico para as Ciências Sociais), pela ferramenta de análise estatística que indica a frequência e a porcentagem das respostas após sua sistematização em categorias e variáveis. (Sampieri, Collado & Lucio, 2013; Pocinho; Figueiredo, 2004). Para a questão aberta utilizou-se o software IRaMuTeq 0.7 alpha 2 (*Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires*). Desenvolvido por Pierre Ratinaud (2009), trata-se de um software gratuito, que “se ancora no software R e permite diferentes formas de análises estatísticas sobre corpus textuais. Sua contribuição está no tratamento de informações mais amplas que envolvem o conhecimento de opiniões e desejos (Sampieri, Collado & Lucio, 2013, p. 268).

As análises provenientes do IRaMuTeq, apresentadas neste trabalho, estão sistematizadas pela árvore de similitude e a nuvem de palavras.

Camargo e Justos (2013, p. 516) afirmam que a análise de similitude “se baseia na teoria dos grafos, possibilita identificar as co-ocorrências entre as palavras e seu resultado traz indicações da conexidade entre as palavras, auxiliando na identificação da estrutura de um corpus textual”. Enquanto a nuvem de palavras “as agrupa e as organiza graficamente em função da sua frequência”. Apresenta uma análise lexical mais simples, porém com gráficos interessantes, pois evidenciam as palavras de maior frequência, ou seja, a “identificação das palavras-chave de um corpus”. Ambas contaram com a análise de conteúdo (Bardin, 2012) da questão respondida pelos associados, como do resultado do tratamento realizado pelo IRaMuTeq. Para Bardin (2012, p. 50) a “análise de conteúdo procura conhecer aquilo que está por trás das palavras sobre as quais se debruça. [...] é uma busca de outra realidade por meio das mensagens”.

A proposição apresentada originou-se no Grupo de Pesquisa Questão Ambiental, Gênero e Condição de Pobreza, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Estadual de Ponta Grossa, Paraná, Brasil.



Grupo que conta com a participação de docentes dos cursos da Graduação (Serviço Social, Economia e Turismo). Também conta com alunos da Pós-Graduação (mestrado, doutorado e pós-doutorado) e da Graduação. Pesquisa esta que está devidamente aprovada pelo comitê de ética, sob o registro CAAE – 71141317.8.0000.5689. Cabe ainda mencionar que todos os setenta investigados apresentaram idade igual ou superior a 18 anos e deram ciência em termo de consentimento livre e esclarecido. Na seção seguinte são apresentados e discutidos os dados obtidos.

Resultados e discussão

O perfil censitário dos sujeitos foi delimitado a partir do software SPSS com as ferramentas de análise de frequência e cruzada. Na Tabela 2 apresentamos a análise de frequência da distribuição dos sujeitos investigados por associação, idade, sexo, estado civil, raça, tempo de associação e a renda por semana.

Anexo 1: Tabela 2

A maioria dos associados (N= 30) possuía a faixa etária de 36 a 50 anos de idade, seguida por sujeitos com idade de 18 a 35 anos. Apenas quatro associados apresentaram mais de 60 anos. Quanto ao sexo a maioria dos trabalhadores são mulheres (N= 52), representando um total de 74,3%, sendo que os homens representaram 25,7%. A escolaridade revela que mais de 70% dos associados possuem apenas o Ensino Fundamental incompleto.

Nesta fase escolar os estudantes que conseguem concluí-la apresentam cinco anos de estudos e geralmente estão com 10 ou 11 anos de idade. Dados do IBGE (2010) apontaram que apenas 35,9% da população na faixa dos 25 anos de idade, ou mais, possuíam o Ensino Médio completo no Brasil. O impacto da baixa escolaridade na vida desses trabalhadores está na limitação de oportunidades profissionais, bem como a sua inclusão social. A diferença entre os sujeitos que se declararam solteiros e casados foi apenas de 1,4%, ou seja, uma pessoa, sendo 33 solteiros e 32 casados. Quando a raça, 31 associados, 44,3%, declararam-se brancos, 28 pardos, oito negros e um indígenas, dos respondentes apenas dois não apresentaram uma resposta.

O tempo de associação revelou que 25 associados, 37,5% possui até um ano de associação, enquanto 21 declararam estar entre cinco e nove anos, sendo que 11 sujeitos apresentaram mais de 10 anos de associação.



A renda média por semana adquirida por meio da associação fica entre 110 a 200 reais para 46 associados, ou seja, 65,8% dos entrevistados, menos de um salário mínimo, que em 2018¹ era de 954 reais.

A Tabela 3 apresenta a análise cruzada das variáveis: idade, sexo, estado civil, raça, tempo de associação e renda semanal com a variável associação. Esta ferramenta de análise contribui na visualização das informações por associação, caracterizando-as e revelando o perfil de seus associados.

Pode-se verificar que a ACAMARUVA apresenta 24 integrantes com faixas etárias entre 18 e 50 anos de idade. Já a ARREP é a associação com o maior número de sujeitos com mais de 50 anos de idade (N= 6).

A variável sexo indica que em todas as associações de catadores as mulheres correspondem a maioria, sendo a ACAMARUVA com a maior frequência de trabalhadoras. O estado civil revela um considerável equilíbrio entre os associados que declararam ser solteiros e casados, com um baixo número de viúvos.

Assim, como na análise de frequência a categoria raça confirmou que 59 dos 70 entrevistados consideram-se brancos ou pardos. Já o tempo de associação revelou que a maior concentração de trabalhadores com até um ano de associação estão na ACAMARUVA, assim como os com mais de 10 anos. As associações ARREP e ACAMARU, juntas, somam 14 trabalhadores que trabalham entre 5 e 9 anos neste ramo.

CATEGORIAS	VARIÁVEIS	ASSOCIAÇÕES				TOTAL
		ARREP	ACAMARUVA	ACAMARU	ACAMARO	
Idade	<i>18 a 35 anos</i>	4	11	6	4	25
	<i>36 a 50 anos</i>	6	13	5	6	30
	<i>51 a 60 anos</i>	4	1	2	4	11
	<i>Mais de 60 anos</i>	2	1	0	1	4
Sexo	<i>Masculino</i>	3	9	1	5	18
	<i>Feminino</i>	13	17	12	10	52
Escolaridade	EF incompleto	11	18	8	13	50
	EF completo	2	5	2	1	10
	EM incompleto	3	0	0	1	4
	EM completo	0	1	3	0	4
	Assina o nome	0	2	0	0	2
Estado civil	<i>Solteiro(a)</i>	9	12	5	7	33
	<i>Casado(a)</i>	6	13	6	7	32
	<i>Viúvo(a)</i>	1	1	2	1	5



Raça	<i>Sem resposta</i>	1	1	0	0	2
	<i>Branca</i>	8	12	6	5	31
	<i>Parda</i>	5	10	5	8	28
	<i>Negra</i>	1	3	2	2	8
	<i>Indígena</i>	1	0	0	0	1
Tempo na associação	<i>Até 1 anos</i>	6	10	1	8	25
	<i>De 2 a 4 anos</i>	3	6	3	1	13
	<i>De 5 a 9 anos</i>	7	5	7	2	21
	<i>Mais e 10 anos</i>	0	5	2	4	11
Renda média por semana	<i>Sem resposta</i>	2	0	0	0	2
	<i>Não sabe</i>	0	3	0	0	3
	<i>De 40 a 80 reais</i>	6	0	0	0	6
	<i>De 85 a 100 reais</i>	4	0	1	3	8
	<i>De 110 a 160 reais</i>	4	4	4	11	23
	<i>De 165 a 200 reais</i>	0	14	8	1	23
	<i>De 210 a 270 reais</i>	0	5	0	0	5
TOTAL		16	26	13	15	70

Tabela 3 . Análise cruzadas: associações e dados censitários.
Fonte: Relatório de pesquisa (Raiher, et al., 2018).

Também é possível observar na tabela 3 como a baixa escolaridade dos associados impacta diretamente no perfil socioeconômico. Nas quatro associações predominam sujeitos com menos de 6 anos de escolaridade (EF incompleto). Os quatro associados com EM completo, ou seja, com aproximadamente 13 anos de estudo estão em apenas duas associações, um na ACAMARUVA e 3 na ACAMARU. Os dois associados analfabetos estão na ACAMARUVA. Mainardes e Raiher (2018), ao estudarem a segurança alimentar no Brasil destacaram que a baixa escolaridade é um dos fatores determinantes para a insegurança alimentar.

Apresentado o perfil censitário dos catadores associados seguimos para a apresentação, análise e discussão da questão: “Para você comer bem é...”. Reafirmamos que as respostas foram digitadas em um banco de dados no Excel e tratadas pelo software IRaMuTeq. Além do software IRaMuTeq utilizou-se a análise de conteúdo (Bardin, 2012). Cabe destacar que o significado de comer varia muito de acordo com a realidade das pessoas, “oscila entre a agradável obviedade cotidiana (que pode também ser entendida como um gozo refinado ou refinadíssimo) e a trágica obsessão que a escassez ou a falta de alimentos causou e causa em muitos seres humanos” (Rossi, 2014, p.15).

Na Figura 1 apresenta-se o resultado da primeira análise qualitativa, denominada, nuvem de palavras. Figura que expressa maior destaque as palavras com o maior



número de evocações. Como pode-se observar os cinco termos, “comer”; “carne”; “feijão”; “arroz”; e “bem”, foram os que mais se destacaram quando se trata do significado do que é comer bem para os sujeitos da pesquisa. De forma periférica tem-se outros termos como: “fruta”; “verdura”; “salada”; “saúde”; entre outros.

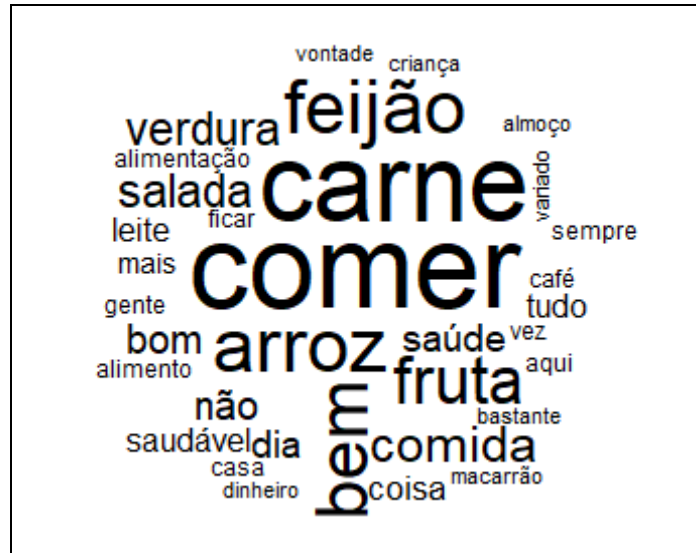


Figura 3. Nuvem de palavras
Fonte: Relatório de pesquisa (Raiher, et al., 2018).

Analisando esse conteúdo podem-se relacionar os termos com o próprio conceito de segurança alimentar que, conforme comentado anteriormente, refere-se à realização do direito de ter acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (Losan, 2006). Pode-se inferir que os recicladores percebem a quantidade, a qualidade e a frequência de refeições como inerentes ao significado de comer bem. No que se refere à qualidade da comida pode-se elencar os termos “variado”; “saudável”; “saúde” mencionados pelos sujeitos. Com relação à quantidade, pode-se apontar a questão da frequência de refeições (com as menções “almoço” e “café”) e quantidade de comida (com as menções “mais comida”; “bastante”; “comer à vontade” e “sempre”).

Outra questão que emerge dos dados são as menções a produtos ou preparações culinárias. São mencionados com maior destaque na nuvem (Figura 1): “carne”, “arroz”, “feijão” e “salada”. Esses elementos formam uma combinação alimentar que marca o cotidiano brasileiro. Conforme Maciel (2004, p. 31), “essa combinação pode variar, mas, em geral, o prato da refeição principal do brasileiro constitui-se na mistura de feijão, arroz, carne (de porco, gado, ave ou peixe) e salada”. A autora ainda destaca que no país o “feijão-com-arroz” é quase que obrigatórios em pelo menos uma das refeições do



dia. Além desses também constam: “fruta”, “verdura”, “leite” e macarrão. Essa composição também é mencionada em resgate histórico, com devidos ajustes decorrentes da regionalidade, por Cascudo (2011, p. 791):

A farinha de mandioca (pirão, farofa, farinha seca, pura), o feijão, o milho, o arroz, na ordem decrescente do consumo; jerimum (abóbora), batatas, macaxeira (aipim), inhames, carás, na água e sal (bom de sal é sinônimo de “temperado”), fundamentam a manducação nacional. Constituem o basalto sustentador do edifício humano. A carne-seca, salgada, do sertão, charque, jabá, a fresca ou verde no segundo plano, o peixe salpreso comumente e fresco na orla ou alcance comunicante das zonas de pescaria, são o subsequente granito. Os “depósitos sedimentares” regularão o bode, porco, carneiro, a caça suplementar, as raras e fortuitas verduras, os cheiros olorosos, as acidentais hortaliças de quintal, colhida e, em 90%, compradas no mercado ou ao verdureiro, ambulante e gritador. Leite, mínimo na forma do costume. Ovos e galinhas, por fruta.

Dória (2009, p.11) ressalva que a ideia da miscigenação (de índios, negros e portugueses) culinária, “[...] que se materializaria num cardápio sintético e partilhado pelos brasileiros, é muito simplista para uma realidade tão complexa”. Segundo o autor, as culinárias nacionais não são apenas conjuntos de receitas partilhadas. “Elas incluem dimensões que não são visíveis nas receitas, como tabus alimentares; ideias sobre a ‘nobreza’ de alguns ingredientes e preferências amplas; idealizações sobre cardápios relacionados a vivências especiais (como festas); técnicas de tratamento das matérias-primas etc.” (Dória, 2009, p.19). Desse modo, são compostas também por elementos que são rigorosamente extraculinários.

Franzoni (2016) propõe que a comida possui valor comunicativo. Interpretá-la depende de critérios de correspondência e sucessão das várias comidas (o que depende de hábitos alimentares dos indivíduos-comunicantes). Ao explicar essa questão aponta que no Brasil “[...]se o “prato” principal está em falta, nesse caso ou um de carne ou de peixe, a refeição está incompleta” (Franzoni, 2016, p. 24). Assim, diante dos dados supra expostos, pode-se inferir a relevância dos componentes do “prato brasileiro” para considerá-lo completo e compor o “comer bem” para os catadores associados.

Em outra análise, a de similitude (sistemizada na Figura 2), pode-se verificar a co-ocorrência entre as palavras, ou seja, suas evocações e conexões. A espessura das linhas indica a frequência de co-ocorrência entre as palavras, revelam sua força de ligação (Brígido; Justos, 2013).



Observa-se que as palavras: *comer* e *carne*, conforme demonstrado na Figura 2, apresentaram a maior coocorrência. Isto significa que, ‘comer bem’ para os sujeitos significa alimentar-se, ou seja, ingerir algo. Ligada a estas palavras estão “bem” e “fruta”, revelam a conexidade entre as palavras.

Na mesma escala, os sujeitos entendem que comer bem é ingerir carne. Ingestão que está atrelada ao consumo de feijão, arroz e salada. De grande agrado ao paladar, mesmo diante de algumas exceções a carne é tida como referência de alimentação, sabor e prazer (Barros; Meneses; Silva, 2012). “Chama atenção, em alguns casos, o forte apego demonstrado ao seu consumo, revelado pela obrigatoriedade da sua presença no ato de comer, seja este solitário ou em grupo. ” (Barros; Meneses; Silva, 2012, p. 369-370).

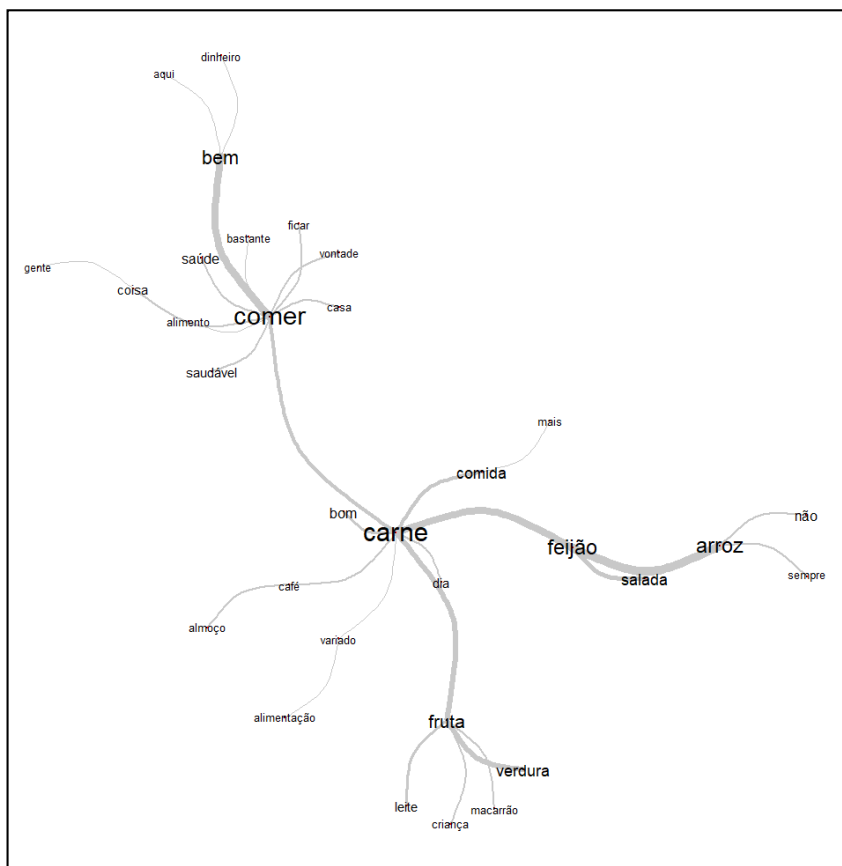


Figura 2 . Análise de similitude
 Fonte: Relatório de pesquisa (Raiher, et al., 2018).

A ingestão de fruta está conectada ao consumo de verdura e leite, alimentos que foram relacionados às crianças. Além dos desejos alimentares o comer bem também está ligado à qualidade de vida (saúde, saudável) e as condições financeiras (dinheiro). Na



pesquisa, isto mostra claramente que para além do perfil cultural e antropológico da região, a carne é para estes sujeitos algo incomum, isto é, não está presente no dia a dia das pessoas por ser economicamente inviável. A alimentação é mais que um elemento da “cultura material”, pois implica em representações e imaginários, e envolve escolhas, classificações e símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e espaço (Maciel, 2004).

Reflexões finais

O direito social à alimentação consta na constituição brasileira, contudo, sua efetivação adequada, assim como em outros países latino-americanos, não é plena (FAO et al., 2018). “Não deixar ninguém para trás” como propõem as metas “assegurar o acesso de todas as pessoas a uma alimentação sã, nutritiva e suficiente” e “eliminar todas as formas de má nutrição” da Agenda 2030, dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), requer olhar para as diferenças e especificidades em busca da adequação de políticas e programas. Aqui se destacou especificamente a situação de (in)segurança alimentar e nutricional dos catadores de material reciclável organizados em associações em Ponta-Grossa (PR). As constatações com relação a esse grupo em particular podem servir para alertar a potencial vulnerabilidade desse grupo com relação à SAN.

No presente trabalho se expôs especificamente o significado de “comer bem” para esse grupo de indivíduos, propiciando um aporte qualitativo à situação dos sujeitos de pesquisa. Essa questão foi respondida por meio de questão aberta em entrevista pessoal realizada em quatro associações de catadores da cidade. Essa forma de abordagem ao mesmo tempo em que permitiu uma diversidade de manifestações, também retornou com respostas sucintas, e, em alguns poucos casos, expressões verbais distintas da expressão não verbal indicando que pode haver outros aspectos a serem investigados cujo desenho da pesquisa não permitiu captar. Apesar das limitações, a pesquisa permitiu captar particularidades nacionais (e até locais em certa medida) com relação tanto a aspectos nutricionais quanto do paladar. E como já dizia Câmara Cascudo (2011, p.446) “o paladar não é tão universal como a fome. Há distinções, resistências, peculiaridades, imposições misteriosas para o entendimento”.

A segurança alimentar e nutricional consiste, conforme a Losan (2006, grifo nosso), “na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem



a diversidade cultural e que sejam ambientais, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”. As menções do grupo pesquisado, preponderantemente em insegurança alimentar e nutricional (inSAN), podem ser confrontadas justamente com o conceito de segurança alimentar e nutricional, tendo em vista que tangenciam justamente os aspectos grifados do conceito. Houve menções relacionadas a qualidade, quantidade, frequência de refeições e alimentos que podem ser considerados a ementa básica cotidiana do brasileiro (“feijão com arroz e mistura”). A questão da saúde e do saudável também apareceram de forma periférica.

Diante dos resultados alcançados surgem novas curiosidades que podem ser objeto de estudos futuros. Algumas hipóteses que poderiam ser testadas em estudos futuros, decompondo a análise dos presentes dados ou ainda ampliando a amostra: H1: As pessoas em inSAN são as que relacionam mais comer bem à frequência de refeições; H2: As pessoas em inSAN são as que relacionam mais comer bem a quantidade; H3: As pessoas em SAN são as que relacionam mais comer bem a qualidade nutricional e saúde; H4: As pessoas em SAN são as que relacionam mais comer bem a ingredientes ou preparos diferentes da “ementa básica brasileira”. Certamente ao se realizar esse tipo de verificação será possível ver diferenças no significado de comer bem para os grupos em insegurança alimentar e nutricional e os em segurança que podem ressaltar questões que vão muito além dos alimentos propriamente ditos. Como destacado por alguns autores estudados o ato de comer traz consigo questões históricas, sociais, econômicas e até ambientais. Relações de poder e política; escassez e luxo; prestígio e preconceito poderão ser aprofundadas em outro tipo de desenho de pesquisa.

Por fim, deve-se destacar que a presente pesquisa não pretende encerrar, mas sim incitar mais discussões sobre segurança alimentar e nutricional de grupos vulneráveis e os significados entremeados no ato de comer.

Nota

¹ http://www.guiatrabalhista.com.br/guia/salario_minimo.htm. Acesso em setembro de 2019.

Agradecimentos

Aos associados da ACAMARUVA, ACAMARO, ACAMARU e ARREP, sujeitos que colaboraram e tornaram essa pesquisa uma possível. À Prefeitura Municipal de Ponta



Grossa, em especial a Secretaria Municipal de Meio Ambiente, por contribuir no contato e organização da logística de aplicação da pesquisa.

Aos integrantes do Grupo de Pesquisa Questão Ambiental, Gênero e Condição de Pobreza, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas que contribuíram para que esta pesquisa fosse realizada. À Universidade Estadual de Ponta Grossa e a CAPES pela viabilização da participação no XXXII Congresso Internacional ALAS Peru 2019.

Anexo 1

CATEGORIAS	VARIÁVEIS	FREQ.	%
Idade	<i>18 a 35 anos</i>	25	35,7
	<i>36 a 50 anos</i>	30	42,9
	<i>51 a 60 anos</i>	11	15,7
	<i>Mais de 60 anos</i>	4	5,7
Sexo	<i>Masculino</i>	18	25,7
	<i>Feminino</i>	52	74,3
Escolaridade	<i>EF incompleto</i>	50	71,4
	<i>EF completo</i>	10	14,3
	<i>EM incompleto</i>	4	5,7
	<i>EM completo</i>	4	5,7
	<i>Assina o nome</i>	2	2,9
Estado civil	<i>Solteiro(a)</i>	33	47,1
	<i>Casado(a)</i>	32	45,7
	<i>Viúvo(a)</i>	5	7,1
Raça	<i>Sem resposta</i>	2	2,9
	<i>Branca</i>	31	44,3
	<i>Parda</i>	28	40,0
	<i>Negra</i>	8	11,4
	<i>Indígena</i>	1	1,4
	<i>Sem resposta</i>	2	2,9
Tempo de associação	<i>Até 1 anos</i>	25	35,7
	<i>De 2 a 4 anos</i>	13	18,6
	<i>De 5 a 9 anos</i>	21	30,0
	<i>Mais e 10 anos</i>	11	15,7
	<i>Sem resposta</i>	2	2,9
Renda/associação por semana	<i>Não sabe</i>	3	4,3
	<i>De 40 a 80 reais</i>	6	8,6
	<i>De 85 a 100 reais</i>	8	11,4
	<i>De 110 a 160 reais</i>	23	32,9
	<i>De 165 a 200 reais</i>	23	32,9
	<i>De 210 a 270 reais</i>	5	7,1
	TOTAL		70

Tabela 2 – Perfil censitário dos catadores associados.

Fonte: Relatório de pesquisa (Raiher, et al., 2018).



Referências bibliográficas

- Bardin, L. 2012. *Análise de conteúdo*. Trad. Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro. São Paulo.
- Barros, G. S, Meneses, J. N. C, & Silva, J. A. 2012. Representações sociais do consumo de carne em Belo Horizonte. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 22 (1), p. 365-383.
- Bogús, C. M., & Costa, C. A. 2012. Significados e Apropriações da Noção de Segurança Alimentar e Nutricional pelo Segmento da Sociedade Civil do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Saúde Soc.* 2 (1), p. 103-114.
- Brasil. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan). Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União* 2006; 18 set. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm
- Camargo, B. V., & Justo, A. M. 2013. IRAMUTEQ: um software gratuito para análise de dados textuais. *Temas psicol.*, 21 (2), p. 513-518.
- Cascudo, L. C. 2011. *História da alimentação no Brasil*. 4ª Ed. São Paulo: Global.
- Cunha, J. M.; Jakob, A. A. E.; Hogan, D. J.; Hogan, R. L. 2003. A Vulnerabilidade Social no Contexto Metropolitano: O Caso de Campinas. In: Encontro anual da ANPOCS, 27. Caxambu. Anais.
- Dória, C. A. 2009. *A Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha (Série 21).
- FAO, FIDA, UNICEF, PMA, & OMS. 2018. *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición*. FAO, Roma. Disponível em: <http://www.fao.org/3/I9553ES/i9553es.pdf>
- FAO, OPS, WFP, & UNICEF. 2018. *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2018*. Santiago. Disponível em: <https://bit.ly/30K3fC7>
- Hogan, D. J.; Cunha, J. M. P.; Carmo, R. L.; Oliveira, A. B. 2000. Urbanização e Vulnerabilidades Sócio-Ambientais Diferenciadas: o caso de Campinas. In: Encontro Nacional de Estudos Populacionais, 12, Caxambu. Anais. Caxambu: ABEP, 2000. Disponível em: <https://bit.ly/34z9h9N> Acesso em jun. 2018.
- IBGE. Pesquisa Suplementar de Segurança Alimentar PNAD 2013/2014. Disponível em: <https://bit.ly/3nflXuH> Acesso em jun. 2019.
- Maciel, E. M. 2004. Uma cozinha à brasileira. *Estud. hist.*, 1 (33), p. 25-39.
- Mainardes, F; & Raiher, A. P. 2018. (In) segurança alimentar no Brasil: prevalência e fatores associados. *Caderno de Ciências Sociais Aplicadas*, 15 (25), p. 74-99.



- Maluf, R. S., Menezes, F., & Valente, F. 1996. Contribuição ao tema da segurança alimentar no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, Campinas, 4, p. 66-68.
- Pocinho, M., & Figueiredo, J. P. 2004. SPSS: uma ferramenta para análise de dados. In: Porto, M. et al. *Lixo, trabalho e saúde: um estudo de caso com catadores em um aterro metropolitano no Rio de Janeiro*. *Caderno de Saúde Coletiva*, 20, p. 1503-1514.
- Raiher, A. P.; Schimanski, E.; Santos, F. R.; Szul, C. D.; Medeiros, M.; Moura, R. M.; Scheffer, S. M. 2018. (In)Segurança Alimentar Associação de Recicladores de Ponta Grossa. Relatório final de pesquisa. Ponta Grossa: UEPG. Disponível em: <https://bit.ly/33I9oWW>
- Rossi, P. 2014. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: UNESP.
- Sampieri, R., Collado, C. F., & Lucio Baptista, M. P. 2013. *Metodologia de pesquisa*. 5. ed. Porto Alegre, RS: Penso.
- Sampieri, R. H.; Collado, C. F.; Lucio, M. B. 2013. *Metodologia de Pesquisa*, 5ª ed. Porto Alegre: Penso.
- Sandin Esteban, M. P. 2010. *Pesquisa qualitativa em educação: fundamentos e tradições*. Porto Alegre: Artmed.
- Ulbricht, L.; Lopes, M. O; Oliveira, A. C; Calvetti, T. M. 2012. Avaliação das condições alimentares de catadores de materiais recicláveis em uma região no município de Piraquara, Paraná. *Saúde em Debate*, n. 36.



Insegurança alimentar e nutricional: Rupturas e permanências ao longo da história social brasileira.

Juliana Giaj Levra de Jesus¹
Natália Gebrim Doria²
Cláudia Maria Bógus¹

Resumo

A dificuldade de acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente tem se ampliado como uma das consequências do cenário de aprofundamento da crise do capitalismo mundial. O limite das políticas públicas para o enfrentamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (ISAN) dos povos ao longo dos anos, aponta para o carácter estrutural desse problema. O objetivo deste ensaio foi refletir sobre a transversalidade da ISAN ao longo da formação social brasileira, através de autores como Caio Prado, Josué de Castro, Octávio Ianni e outros. As marcas do processo de colonização e dos séculos de escravidão vivenciados no Brasil, caracterizados pelo trabalho escravo, pela distribuição desigual das terras e pela priorização de uma economia agrária exportadora e latifundiária, repercute em consequências na alimentação da população até os dias de hoje. Nesse sentido, em uma sociedade submetida à lógica de acumulação de capital e ao mercado internacional, a relação entre as pessoas, os alimentos e seu acesso é mediada pela forma de inserção no trabalho, pela relação de posse da terra, pela organização do sistema alimentar, entre outros fatores. Apesar das mudanças no perfil nutricional e no padrão de consumo, a situação de ISAN da população mais pobre, negra e indígena brasileira e seus reflexos na saúde perpassa o tempo e compõe a organização social ainda desigual do país. O olhar sobre a construção social-histórica da ISAN possibilita compreender as contradições desse problema e pode contribuir para práticas intersetoriais mais emancipadoras e próximas das necessidades de saúde da população.

Palavras chave

Insegurança alimentar e nutricional; Rupturas e História social brasileira; ISAN.

Introdução

O acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente, produzida de forma socialmente e ambientalmente sustentável, parece que sempre esteve distante da realidade da maioria dos brasileiros. As marcas do processo de colonização e dos séculos de escravidão vivenciados no Brasil, caracterizados pelo trabalho escravo, pela



distribuição desigual das terras e pela priorização de uma economia agrária exportadora e latifundiária, repercute em consequências na alimentação da população até os dias de hoje. Nesse sentido, o objetivo deste ensaio é refletir sobre alguns elementos da formação social brasileira que compõem a historicidade da Insegurança Alimentar e Nutricional e suas distintas manifestações na saúde da população ao longo do tempo.

Apresentação do problema

O conceito de determinação social da saúde, apresentado no texto de Breilh (2013) e reforçado no texto de Campos (2004), aponta que condição de saúde dos indivíduos não é determinada por um caráter exclusivamente biológico, mas que está condicionado às relações de reprodução social e organização histórica das coletividades (Breilh, 2013; Campos, 2004). A alimentação, como necessidade básica fundamental para a vida humana e para a saúde, também tem sua determinação condicionada pela organização do modo de produção capitalista e pode ser respondida de diferentes maneiras a depender da forma de inserção dos indivíduos no trabalho.

O aprofundamento da desigualdade social e as medidas austeras em um cenário de crise de acumulação capitalista têm reflexos nas condições de vida e trabalho da maioria dos brasileiros, colocando em mais evidência o problema da Insegurança Alimentar e Nutricional (ISAN) da população. O número crescente de famílias em situação de ISAN tem ganhado destaque na mídia nos últimos tempos, mesmo em uma cidade rica como São Paulo, evidenciando a desigualdade na distribuição da riqueza no município (Souza, 2017; Castor, Silva e Domenici, 2018; Lupion, 2017). A ISAN pode ser caracterizada tanto pela fome e desnutrição, como por com um perfil de carências nutricionais e obesidade.

Metodologia

Ensaio elaborado a partir das discussões e leituras propostas pela disciplina de pós-graduação intitulada “Saúde Pública na Formação do Brasil contemporâneo”, do programa de pós-graduação em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Resultado e Discussão

Apesar dessa visibilidade mais recente, a situação de ISAN acompanha a história da sociedade brasileira desde sua formação, que se deu sob uma estrutura agrária desigual, de uma aristocracia rural que se desenvolveu sob a tríade do trabalho escravo, da monocultura e da ocupação de terras em larga escala (Prado Júnior, 2011). Assim



compreender a complexidade do processo histórico brasileiro nos permite compreender a ISAN hoje e o perfil das pessoas que permanecem nesse lugar. As obras de Caio Prado Júnior, interpretadas pelo sociólogo Octávio Ianni, apontam três processos históricos como fundamentais para a compreensão do Brasil contemporâneo: a colonização, o regime de trabalho escravo e o desenvolvimento desigual e combinado nacional. A expansão comercial europeia e a busca por novos mercados e relações comerciais, foi o impulsionador da ocupação de terras na América, Ásia e África. Sem a pretensão de desenvolvimento das terras ocupadas, a colonização nos países da América Latina, incluindo o Brasil, tinha como intenção o estabelecimento e manutenção de feitorias comerciais para a acumulação europeia. Assim, a organização da economia e da sociedade brasileira tinha suas bases voltadas para atender os interesses externos, com a exportação de gêneros agrícolas, como açúcar, tabaco, ouro, café produzidas nas grandes lavouras. Ao mesmo tempo em que a ocupação desta terra através do povoamento era elemento fundamental para a manutenção das feitorias (Ianni, 2004; Prado Júnior, 2011). Essa forma de acumulação só foi possível a partir do trabalho escravo empregado no país. A mão de obra negra e indígena escravizada, deu a sustentação para o modelo de organização econômica, política e cultural nacional, sendo o racismo um componente estrutural da formação social brasileira. Ianni (2004) ressalta isso, apontando que “os séculos de trabalho escravizado produziram todo um universo de valores, padrões, ideias, doutrinas, modo de ser, pensar e agir” da sociedade brasileira (p.58).

As heranças do escravismo compõem a forma de desenvolvimento nacional ao longo dos anos. De forma desigual e combinada, o país associa formas aparentemente contraditórias de organização de vida e trabalho no mesmo tempo histórico, em outras palavras, o moderno, industrializado, tecnológico, urbano, convive com a formas arcaicas da escravidão e da economia agropecuária (Ianni, 2004). Por conseguinte, considerando a posição do Brasil na dinâmica internacional do capitalismo e a vantagem de manutenção das desigualdades para esse modo de produção, essa forma de organização não parece surpreendente para um país de capitalismo dependente.

Ao deslocarmos o nosso olhar para o papel da saúde pública nesse cenário, podemos compreender que este setor foi personagem central na consolidação do projeto modernizador nacional. A intrínseca relação entre o pensamento sanitário e o pensamento social e político brasileiro, deu sustentação para o fortalecimento de um Estado nacional, ainda frágil pela força das oligarquias locais e a extensão continental



do país, e para a construção da identidade brasileira (Lima e Hochman, 2004).

No início do século XX, o movimento pela reforma da saúde pública e pelo saneamento rural contribuiu para o deslocamento da visão mais determinista e biologicista sobre o atraso de desenvolvimento do país ligados a herança colonial e composição étnica brasileira, para uma visão mais nacionalista que enfatizava a importância de um Estado mais forte em todas as regiões do país para o enfrentamento das doenças, consideradas estas como um empecilho para o progresso (Lima e Hochman, 2004).

Apesar dos avanços com essa concepção, no que tange a coletivização dos determinantes do processo de saúde doença, o caráter eugenista, racista e higienista do pensamento sanitário permaneciam. Apesar da igualdade formal instituída a partir da Lei Áurea (1888) com o fim da escravatura, as políticas racistas e de exclusão incidiram diretamente na condição de saúde e alimentação da população negra e indígena brasileira, como exemplos: a política de imigração (1890) e branqueamento da população; a lei de terras (1850) que instituiu a necessidade de compra para ocupação da terra; as medidas higienistas de segregação espacial nas grandes cidades com a proibição de cortiços; a proibição de acesso à escola para negros; entre outras (Guimarães, 1999; Almeida, 2018).

O desenvolvimento das políticas sociais no Brasil acompanhou a dinâmica particular da formação do Estado brasileiro. A inserção tardia do país no mundo capitalista foi condicionada pelos dinamismos do mercado mundial e pela necessidade de adaptação aos novos tempos, entretanto uma modernização conservadora, com o desenvolvimento de um Estado de manutenção dos interesses da aristocracia agrária agroexportadora e oligarquias. A burguesia brasileira, com a crise do poder oligárquico-escravista, passou a ocupar o Estado como forma de manter seus interesses particulares (Castro Santos, 2004; Ianni, 2004; Behring e Boschetti, 2009; Santos, 2016[D1] [Roberta2] [Roberta3]).

Castro Santos (2004), ao apresentar as reflexões sobre o movimento da reforma sanitária na primeira república e as particularidades do desenvolvimento desse projeto nos diferentes estados nacionais, aponta o papel da saúde pública no desenvolvimento de uma base institucional (postos de saúde, institutos de pesquisa), na construção de um aparato burocrático e administrativo centralizado com o fortalecimento do poder federal, no reconhecimento da pesquisa científica como via de modernização, na erradicação de endemias e epidemias nacionais e na elaboração das políticas públicas e leis sanitárias (Castro Santos, 2004).



Na consolidação de um Estado nacional centralizador durante o governo Vargas, foi criado em 1930 o Ministério do Trabalho Indústria e Comércio (MTIC) e o Ministério da Educação e Saúde Pública (MESP), ambos que de alguma forma organizavam o acesso da população aos serviços de saúde. Esse acesso estava ligado a forma de inserção no trabalho, por um lado com a assistência médica previdenciária para os trabalhadores formais e sindicalizados (MTIC) e por outro, as ações de saúde pública ligadas à prevenção e combate às endemias do restante da população (MESP) (Fonseca, 2007).

A intervenção Estatal, se fortaleceu não apenas no setor saúde, mas também no setor da alimentação e nutrição. Ainda restritas a estratos da população, a intervenção estatal nas políticas sociais ligadas a alimentação e nutrição tiveram alguns marcos importantes, com instituição do salário mínimo, o fornecimento de alimentação para os previdenciários nos grandes centros urbanos e a criação de um órgão administrativo nacional de alimentação (Pinheiro, 2008). Apesar do desenvolvimento de políticas sociais nessa área, o limite das políticas públicas para o enfrentamento à ISAN da população ao longo dos anos, aponta para o carácter estrutural desse problema.

De 1930 a 1963, as ações de enfrentamento à ISAN no Brasil estavam ligadas principalmente ao combate à fome em um cenário epidemiológico com elevada ocorrência de desnutrição e carências nutricionais ligados à miséria e à pobreza, e representou um problema político para os governos (Pinheiro, 2008). A exposição nacional feita por Josué de Castro em Geografia da Fome (1946), que deu visibilidade para a fome vivida no país naquela época e suas dimensões políticas e sociais, também contribuiu para a inclusão do debate sobre Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) na agenda política de governo (Pinheiro, 2008).

As intervenções estatais cumpriam um papel importantíssimo na atenuação dos conflitos sociais do período, ao mesmo tempo que garantiam a reprodução da mão de obra explorada e condições mínimas para a sobrevivência de determinados grupos sociais. A partir da década 70, com a permanência de uma alta prevalência de desnutrição e fome, diversos programas foram desenvolvidos voltados às pessoas em situação de ISAN, especificamente para crianças, gestantes, nutrizes e para os trabalhadores formais, entre eles o Programa de Alimentação do Trabalhador (1976) e os programas de suplementação alimentar. Esses programas cumpriam objetivos articulados de interesses econômicos, políticos e sociais, tanto nacionalmente e como internacionalmente. Pinheiro (2008) apresenta:

“Os programas de suplementação alimentar, fortemente amparados e intermediados



pelos organismos internacionais, tinham objetivos ideológicos e econômicos bastante articulados e constituíram mecanismos de ampliação do mercado internacional de mercadorias, procurando padronizar hábitos e práticas alimentares de acordo com os interesses de acumulação do capital. A introdução do leite em pó, por exemplo, por meio dos programas internacionais de ajuda alimentar, tornou evidente o seu objetivo econômico. A ajuda, que não acontecia de forma monetária, estabelecia uma relação de dependência e uma barreira importante para a soberania alimentar dos países. O estímulo à produção e ao consumo local de alimentos básicos para o desenvolvimento sustentável, explicitamente, não era um modelo de desenvolvimento social apoiado. O apoio era um meio de escoamento do excedente de produção dos países centrais: o que não havia conseguido transformar-se em mercadoria/capital era doado aos países periféricos. Do ponto de vista ideológico, tais programas ainda desempenhavam a função de utilização do alimento como arma de dominação sobre os países dependentes. Esta estratégia, além de aprofundar a exploração, ainda cumpria com os objetivos políticos de atenuar e desestimular os movimentos sociais de caráter socialista". (p. 4)

Apesar dessas contradições, é inegável que a conquista das políticas sociais e programas de governo, por mais limitados que sejam, foram resultantes da luta dos trabalhadores por mais direitos e melhores condições de vida e representaram avanços institucionais. Ao longo dos anos, o conceito de SAN foi ampliado e passou a abranger os múltiplos determinantes sociais da ISAN, bem como a influência das relações entre o mercado internacional e as grandes corporações produtoras de alimentos em muitos países (Rigon e Bógus, 2016; Maluf e Reis, 2013).

Conclusão

Os elementos apresentados, demonstram a relação do projeto agrário nacional com o projeto modernizador brasileiro, a partir de algumas características como: manutenção e aprofundamento das desigualdades ligadas ao acesso à terra para produção de alimentos; produção de alimentos pautada nos interesses do mercado internacional; desvalorização da produção e da forma de se produzir tradicionais; organização de um sistema alimentar distanciado da busca pela sua soberania; entre outras. Cenário este, semelhante ao que temos nos dias de hoje, onde a economia segue baseada na produção das commodities voltadas para exportação com grandes latifúndios e uso de agrotóxicos e na distribuição desigual de terras e do trabalho entre diferentes grupos sociais. A sociedade brasileira, apresenta como grande contradição a existência de pessoas com fome, sem seus direitos garantidos e cada vez mais adoecidas pelo modo de vida e trabalho mesmo em um país tão extenso territorialmente e rico em recursos



humanos e naturais.

Nesse sentido, o acesso à alimentação adequada e saudável e a garantia da segurança alimentar e nutricional da população apresenta-se como um problema extremamente complexo e resultante de um processo histórico nacional e internacional que se desenvolveu a partir do modo de produção capitalista. Alimentar-se está muito além de decisões individuais ou meritocráticas. Em um sistema econômico que necessita da desigualdade para a acumulação, pessoas em situação de ISAN seguem e seguirão existindo, tendo o racismo, o classismo e o sexismo como via de manutenção dessas desigualdades. O caráter instável e frágil das políticas sociais no país até os dias de hoje é um reflexo da dinâmica do capital e da formação social brasileira, caracterizada por uma classe trabalhadora marcada pela escravidão e pelo trabalho informal e por uma classe dominante que teve pouco compromisso democrático e redistributivo (Behring e Boschetti, 2009).

Aos grupos racializados, negros, indígenas e nordestinos, e classe trabalhadora restam as condições mais precárias de vida, trabalho, alimentação e moradia, além da luta e resistência. Os ensinamentos históricos, apontam a necessidade de mudanças mais profundas para o enfrentamento da ISAN, como a reforma agrária, políticas reparatórias antiracistas, investimento na saúde pública, no SUS e na educação pública, organização de um sistema alimentar soberano, entre tantas outras medidas. O olhar sobre a construção social-histórica da ISAN possibilita compreender as contradições desse problema, os limites para sua superação dentro desse modo de produção e pode contribuir para a construção de práticas intersetoriais que vislumbrem a emancipação de todos e estejam próximas das necessidades de saúde da população.

Notas

¹Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo)

²Programa de Pós-graduação interunidades em Ecologia Aplicada da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo

Referências bibliográficas

Almeida, S. L. (2018). *O que é racismo estrutural?* Belo Horizonte, Brasil: Letramento.
Boschetti, E., & Behring, I. (2009). *Políticas Sociais: Fundamentos e História*. São Paulo, Brasil: Cortez.



- Campos, C. M. (2004). *Necessidades de saúde pela voz da sociedade civil (os moradores) e do Estado (os trabalhadores de saúde) (tese de doutorado)*. Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil.
- Castor, C., Silva, J. C., & Domenici, T. (2018). “Insegurança alimentar é um eufemismo para a fome” diz pesquisador. Acesso em 01 de outubro de 2018, disponível em Apublica: <https://bit.ly/3ixPRah>
- Castro Santos, L. A. (2004). Poder, ideologias e saúde no Brasil da primeira república: ensaio de sociologia histórica. Em G. Hochman, & D. Armus, *Cuidar, controlar, curar: ensaios históricos sobre saúde e doença na América Latina e Caribe*. Rio de Janeiro, Brasil: Fiocruz.
- Fonseca, C. M. (2007). Constituição de Políticas de Saúde no Brasil: modelos de inclusão social. Em *Saúde no Governo Vargas (1930-1945): dualidade institucional de um bem público*. (pp. 25-61). Rio de Janeiro, Brasil: Fiocruz.
- Guimarães, A. S. (1999). *Racismo e anti-racismo no Brasil*. São Paulo, Brasil: 34.
- Ianni, O. (2004). *A Idéia de Brasil Moderno*. São Paulo, Brasil: Brasiliense.
- Jaime, B. (2013). De la historiografía descriptiva de la medicina, a la historia crítica de la salud colectiva Hacia un paradigma crítico basado en la determinación social de la salud. *Ponencia presentada en: Encuentro de la Red Latinoamericana de Historiador de la Salud*. Quito.
- Lima, N. T., & Hochman, G. (2004). “Pouca Saúde e Muita Saúva”: sanitarismo, interpretações do país e ciências sociais. Em G. Hochman, & D. Armus, *Cuidar, controlar, curar: ensaios históricos sobre saúde e doença na América Latina e Caribe*. Rio de Janeiro, Brasil: Fiocruz.
- Lupion, B. (2017). *Como o Brasil saiu do Mapa da Fome. E por que ele pode voltar. 2017*. Acesso em 01 de outubro de 2018, disponível em Nexo Jornal: <https://bit.ly/30t40za>
- Maluf, R. S., & Reis, M. C. (2013). Conceitos e Princípios de Segurança Alimentar e Nutricional. Em C. Rocha, L. Burlandy, & R. Magalhães, *Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas*. Rio de Janeiro, Brasil: Fiocruz.
- Pinheiro, A. R. (2008). Reflexões sobre o processo histórico/ político de construção da Lei Organica de Segurança Alimentar e Nutricional. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 15 (2), 1-15. doi: <https://doi.org/10.20396/san.v15i2.1813>
- Prado Júnior, C. (2011). *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*. São Paulo, Brasil: Companhia das Letras.



Rigon, S. d., & Bógus, C. M. (2016). A segurança alimentar e nutricional no Brasil: das concepções norteadoras ao início do processo de consolidação. Em I. Bezerra, & J. Perez-Cassarino, *Soberania Alimentar (SOBRAL) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) na América Latina e Caribe* (p. 260p). Curitiba, Brasil: UFPR.

Santos, S. F. (2016). A questão agrária no Brasil: da modernização conservadora ao agronegócio. Em H. Novaes, A. D. Mazin, & S. L. Santos, *Questão agrária. Cooperação e agroecologia*. São Paulo, Brasil.

Souza, F. (2017). "Você compra remédio ou comida": as escolhas das famílias que vivem com um salário mínimo em SP. Acesso em 01 de outubro de 2018, disponível em Uol Notícias: <https://bit.ly/3jpiWFP>



O pensamento dualista e a teoria da dependência: Influências na produção agroindustrial e impactos na soberania alimentar no Brasil.

Fábio Molinari Bitelli
Júlio César Suzuki

Resumo

Este estudo pretende observar como as políticas econômicas globais influenciam (ou determinam) o modelo de produção agroalimentar, que sugere a crescente exclusão de diversos atores do sistema produtivo dos países que detém as maiores áreas territoriais de produção de alimentos, sobretudo, as nações da América Latina. Como suporte teórico utilizou-se as obras *Crítica à Razão Dualista* (Oliveira, 2015) e *“Teoria da Dependência” ou Análises Concretas de Situações de Dependência?* (Cardoso, 1970) e, a partir da discussão teórico-conceitual acerca do modelo de produção capitalista e dos impactos das práticas do agronegócio, apoiados em dados de países da América Latina, mais precisamente do Cone Sul (Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai), cujas principais áreas produtivas são de propriedade de empresas estrangeiras. Tal modelo aponta para a financeirização das *commodities* agrícolas ali produzidas e resulta-se contrário à soberania alimentar destas nações.

Palavras chave

Produção agroalimentar; Soberania alimentar; Teoria da dependência; Pensamento dualista.

Introdução

A obra *Crítica à Razão Dualista* (2015), de Francisco de Oliveira e publicada originalmente na década de 1970, constituiu suporte para interpretações teóricas ao ofertar uma leitura marxista da história do Brasil moderno, entender a expansão do sistema capitalista de produção e suas formas enquanto revolução burguesa, respaldada na lógica do desenvolvimento nacional.

Com o objetivo discutir a tese de Oliveira, buscou-se relação na Teoria da Dependência, esse último baseado no texto *“Teoria da Dependência” ou Análises Concretas de Situações de Dependência?* (CARDOSO, 1970) – ambos os autores críticos do ponto de vista econômico da Comissão Econômica para a América Latina (CEPAL), que defendia uma visão dualista separando a modernização e os setores tradicionais. Logo, este artigo tem como objetivo oferecer discussão teórica apoiada nos estudos



supracitados e acerca de produção agroindustrial de alimentos, tendo como lócus o modelo brasileiro e seus impactos na soberania alimentar.

A crítica à razão dualista e a teoria da dependência

Inicialmente, Oliveira (2015) trata do atraso no desenvolvimento capitalista brasileiro, motivo do conjunto de medidas tomadas em 1930, do então governo de Getúlio Vargas, para facilitar a industrialização brasileira: a institucionalização das leis trabalhistas, a transferência de excedentes da atividade agroexportadora para a indústria, o aumento da infraestrutura, a expansão de empresas estatais e o estímulo à expansão das empresas privadas nacionais. Medidas que tinham como finalidade implantar uma política de Estado para favorecer a acumulação burguesa.

Para Oliveira (2015) a Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT) foi uma das medidas responsáveis pelo avanço da industrialização no país, bem como a intervenção do Estado para estimular o modo de produção capitalista, promovendo sua expansão. Considerando que a classe burguesa nacional ainda não tinha força, criou-se uma política salarial depreciada pela legislação trabalhista, diminuindo o conjunto de assalariados, que logo permitiu à burguesia o aumento do capital. O resultado da depreciação do salário pelo Estado foi o rebaixamento do nível de vida das classes trabalhadoras, que por outro lado configurou as bases da concentração de capital.

O período histórico denominado como Revolução de 1930 marcou o fim de um ciclo e o início de outro na economia brasileira: o fim da hegemonia agrário-exportadora e o início da predominância da estrutura produtiva de base urbana, com predominância da estrutura produtiva urbano-industrial. Ainda que essa predominância não se concretize em termos da participação da indústria na renda do setor industrial, de acordo com Oliveira (2015), essa superou a da agricultura, processo que culminou em uma nova correlação de forças sociais, a reformulação do sistema produtivo e da ação estatal, a regulamentação dos fatores, entre os quais o trabalho ou o preço do trabalho têm o significado, de um lado, de destruição das regras para as quais a economia se inclinava (atividades agrário-exportadoras) e, de outro, de criação das condições institucionais para a expansão das atividades ligadas ao mercado interno. Trata-se, em resumo, de introduzir um novo modo de acumulação, que dependerá substantivamente da realização parcial interna e crescente.

A destruição das regras do jogo da economia agrário-exportadora significava penalizar o custo e a rentabilidade dos fatores que eram tradicionalmente alocados para a



produção com destino externo, seja confiscando lucros parciais (o caso do café, por exemplo), seja aumentando o custo relativo do dinheiro emprestado à agricultura (bastando simplesmente que o custo do dinheiro emprestado à indústria fosse mais baixo) (Oliveira, 2015, p. 36).

Sendo as leis trabalhistas parte de um conjunto de medidas orientadas para um novo modo de acumulação, a população em geral, e especificamente a população que se instalava nas cidades, necessitava ser transformada em “exército reserva” (Oliveira, 2015)). Essa conversão de enormes contingentes populacionais em “exército reserva” fazia parte do sistema de reprodução do capital, necessária do ponto de vista do modo da acumulação; favorecia as demanda para o cálculo econômico empresarial, que o livrava de um mercado de concorrência perfeita e a legislação trabalhista igualava para baixo o preço da força de trabalho.

A não evolução do setor agrário foi o motivo, segundo Oliveira (2015), permitiu a manutenção da força de trabalho a baixos níveis e favoreceu a acumulação de capital e maior viabilidade ao setor industrial, possibilitando que o modelo anterior de agricultura financiasse a agricultura moderna e a industrialização; e ainda, que o atraso no sistema agrícola fornecesse aos aglomerados urbanos (industriais) significativo contingente de mão-de-obra, em detrimento da vida no campo e dos setores tradicionais.

Nesse sentido Cardoso (1970), ao tratar sobre a Teoria da Dependência, aponta que o desenvolvimento brasileiro ocorreu pela possibilidade de acumulação e precarização da classe popular (essencial à acumulação da burguesia industrial nascente), indicando alguns elementos principais que o demonstram: i) a regulação das leis de trabalho; ii) influência do Estado na economia; iii) importância da agricultura; iv) a origem e desenvolvimento industrial; e, v) sobreposição do setor terciário como modo de acumulação nas cidades.

Esse modelo econômico foi referenciado pelos autores a partir do conceito de subdesenvolvimento, termo que aparece tanto no texto de Oliveira (2015) quanto no de Cardoso (1970), que colabora como argumento para a tese “dualista” (ao apontar, sob o estigma de juízo de valor, para o moderno enquanto oposição ao tradicional):

[...] o conceito de subdesenvolvimento como uma formação histórico-econômica singular, constituída polarmente em torno da oposição formal de um setor “atrasado” e um setor “moderno”, não se sustenta como singularidade: esse tipo de dualidade é encontrável não apenas em quase todos os sistemas, como em quase todos os períodos. Por outro lado, a oposição na maioria dos casos é tão-somente formal: de fato, o



processo real mostra uma simbiose e uma organicidade, uma unidade de contrários, em que o chamado “moderno” crescer e se alimenta da existências do “atrasado”, se se quer manter a terminologia (Oliveira, 2015, p. 32).

O subdesenvolvimento foi assinalado como o caminho pelo qual as economias pré-industriais transitavam em direção às formas mais avançadas de produção para expansão do capitalismo. Isso elucida que as economias pré-industriais da América Latina foram criadas pela expansão do capitalismo mundial, como uma reserva de acumulação primitiva do sistema global. Em resumo, Oliveira (2015) caracteriza o subdesenvolvimento como uma formação capitalista e não simplesmente histórica, ao destacar o aspecto da dependência – “a conhecida relação centro-periferia” –, os teóricos do “modo de produção subdesenvolvido” quase deixaram de tratar os aspectos internos das estruturas de dominação que conformam as estruturas de acumulação próprias de países como o Brasil: toda a questão do desenvolvimento ou o crescimento é um problema que diz respeito à oposição entres classes sociais internas. (Oliveira, 2015, p. 33).

Logo, a contradição aparece no sistema do subdesenvolvimento, na sua capacidade de produzir um excedente, que logo é apropriado parcialmente pelo exterior e, na sua incapacidade de absorver internamente de modo produtivo a outra parte do excedente gerado. Essa ambiguidade aparece como especificidade de “dependência” nas nações subdesenvolvidas (Cardoso, 1970).

Tanto Cardoso quanto Oliveira afastaram-se do esquema cepalino, que vê nas relações externas apenas oposição aos interesses nacionais – como a ideia de soberania nacional, por exemplo – para reconhecerem que, antes de uma oposição global, a “dependência” articula os interesses de determinadas classes e grupos sociais da América Latina com interesses de determinadas classes e grupos sociais fora dela. Os interesses hegemônicos (e contra hegemônicos) aparecem como o resultado comum de interesses, que sobretudo está determinada pela divisão internacional do trabalho, na escala do mundo capitalista.

Para Cardoso (1970) nos processos de desenvolvimento pelos quais passaram os países da América Latina não foram consideradas as variáveis sociais e políticas, criticando as concepções evolucionistas (das etapas) e funcionalistas (da teoria da modernização) no processo de desenvolvimento econômico. Com isso, fundamenta que o desenvolvimento capitalista não pode desligar-se do processo de expansão do



sistema capitalista internacional e das condições políticas dos quais faz parte; contudo, evidencia

[...] que as estruturas condicionantes são o resultado da relação de forças entre classes sociais que se enfrentam de forma específica em função de modos determinados de produção. Trata-se, portanto, de valorizar um estilo de análise que apanha os processos sociais num nível concreto (Cardoso, 1970, p. 28).

Diante da aplicação de dois aspectos apontados como “significação metodológica”, onde o primeiro seria a análise do processo histórico de constituição da ordem capitalista internacional com intuito de explicar a relação entre as classes sociais no nível interno das nações; e a segunda, o modo de produção capitalista internacional, “o Imperialismo” (enquanto condicionantes externos) são replicados na economia, nas classes sociais e no Estado internamente, ou seja o interesse das potências dominantes prevalece em ambas situações, ou seja, situadas na dependência. A teoria de Cardoso (1970, p. 30) defende que a utilidade e o significado de dependência está permeado “pelas mediações políticas (inclusive o Estado Nacional) e sociais (de acordo com a formação histórica das classes em cada situação de dependência), da pugna de interesses por intermédio da qual se vai impondo o capitalismo ou a ele se vão opondo forças sociais por ele mesmo criadas”.

Ou seja, o capitalismo internacional se articula de tal forma que recusa ser responsável pelos efeitos internos. O exemplo utilizado por Cardoso para contextualizar, foi a suposição de que se o conglomerado (industrial) multinacional passa a prevalecer como instituição da produção, provoca uma reorganização da divisão internacional do trabalho e leva à rearticulação das economias periféricas, do sistema de alianças e de incompatibilidades entre classes nos níveis interno e externo. Questões como interesses locais, das classes, do Estado, dos recursos naturais e da forma como eles foram construídos historicamente todavia impactam nessas relações.

Produção agroindustrial e soberania alimentar

Ao buscar por trabalhos cujo tema da agroindústria contemporânea que evidenciasse as questões relacionadas à produção de alimentos como modelo industrial capitalista, encontrou-se em Garay (2015) e Bernstein (2015), o suporte para discussão. Ambos discutem a concentração de produção nos países da América Latina, juntamente de temas como a divisão das classes trabalhadoras, a mundialização dos alimentos (que interfere diretamente na cultura alimentar de diversos povos, por exemplo) e soberania



nacional, já que tais nações tem como principal meio de produção e geração de riqueza a agroindústria para exportação.

Os países latino-americanos se posicionam como grande fornecedores mundiais de alimentos e estão organizados em função das cadeias de produção e comercialização em escala global, cuja demanda busca por matérias primas agrícolas, alimentos ou outros produtos agroindustriais. A integração dessas estruturas produtivas e desses mercados com os circuitos mundiais de produção e comercialização de bens agrícolas – impulsionado a partir dos anos 1990 – resultou em um rápido desenvolvimento rural, direcionado ao aumento significativo de produtividade e de transações comerciais (exportações e importações), porém comercializados como *commodities*, de baixo valor agregado.

O modelo da agricultura “moderna” ou “capitalista”, comumente referida como “agronegócio”, para Garay (2015, p. 130):

[...] se estendeu rapidamente nesses países, como um fenômeno simultâneo e inerente ao processo de integração produtiva em nível global. Além da estreita vinculação com os mercados mundiais, o agronegócio se caracteriza por ser um modelo intensivo no uso de capital (maquinários e insumos tecnológicos) e de recursos energéticos (combustíveis fósseis e água), em detrimento da utilização do trabalho humano.

Logo, Garay (2015, p. 130) em seu estudo que teve como objeto de pesquisa as cadeias produtivas agroalimentares do cone sul (Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai), com o objetivo identificar a forma como esses países se inserem na atual dinâmica agroalimentar mundial, fato que determina os níveis de dependência interna ou externa. Confirma então que tais países se consolidaram como importantes fornecedores de *commodities* agrícolas no mundo, evidenciando que a região seja tratada como grande fornecedora de produtos agrícolas, contudo são as grandes empresas transnacionais detentoras do agronegócio na região – fato confirmado a partir da apresentação de índices como os fluxos de Investimento Estrangeiro Direto (IED) na agricultura (produção primária) e na agroindústria dos países pesquisados, modelo que aponta para a dependência externa.

Nesse contexto, formaram-se cadeias agroalimentares (ou agroindustriais) globais e junto à sua ampliação, instala-se uma “divisão do trabalho” na medida em que os países “em desenvolvimento”¹ se especializam na fase da produção primária de cultivos agrícolas (em alguns casos, incorporaram também atividades de processamento básico) enquanto que, os segmentos industriais, onde ocorre a maior agregação de



valor aos produtos, estão localizados fora da América Latina. Tais corporações transnacionais foram elencadas, no caso do Cone Sul por Garay (2015) conforme os países de concentração, apresentando uma classificação das dez maiores empresas em cada segmento da cadeia global agroalimentar divididos em: (i) produção, (ii) fornecedores de insumos, (iii) fabricantes de alimentos e bebidas, (iv) varejistas e (v) outras (de propriedade privada). Consta-se que do total, nenhuma empresa está localizada em países da América Latina e que as transnacionais oriundas de países “desenvolvidos” dominam principalmente os segmentos considerados estratégicos da cadeia de produção.

Outra questão de importância político-econômica na esfera da agricultura, mapeada na pesquisa de Garay (2015), é o fenômeno do *landgrabbing* (“estrangeirização” de terras). Prática que ocorre desde o processo de modernização da agricultura nos países pesquisados, porém com a concentração de agentes locais na produção agrícola e pecuária, e na proliferação de operações que envolvem grandes áreas territoriais de terra e conseqüentemente grande volume de capital a nível global.

Os dois pontos apresentados nos parágrafos anteriores, caracterizam a inserção dos países da América Latina na dinâmica agroalimentar global e comprovam o alto grau de investimento internacional nas atividades de produção de alimentos (que excluem o domínio nacional) com evidente orientação para os mercados externos, dos países hegemônicos.

Preocupado com o aumento absoluto da necessidade de alimentos e da população mundial, vinculados principalmente aos modelos industriais de produção agroindustrial, Bernstein (2015) sai em defesa de um “modo camponês”, como base de um sistema alimentar sustentável e socialmente justo de incentivo à soberania alimentar de determinada sociedade ou nação. Tal modelo sugere a retomada do formato tradicional de produção, sem privar-se de incentivos, inovação e tecnologias, ademais de outros atributos que os produtos e a relações comerciais carregam, ao agregar maior valor para o produtor.

Com base na publicação *Soberania Alimentar: Reconectando Alimentação, Natureza e Comunidade* (Wittman, 2010) organizada pelo Instituto de Política de Desenvolvimento em Alimentação (*Food First*)² como “o direito das nações e dos povos de controlarem seus próprios sistemas alimentares, incluindo seus próprios mercados, modos de produção, culturas alimentares e meio-ambiente [...] como uma alternativa crítica ao modelo neoliberal dominante de agricultura e comércio”. Nesse sentido, Bernstein



(2015), na tentativa tratar as questões direcionadas à soberania alimentar, identificou e avaliou os principais elementos estruturantes: (i) uma abordagem global contra o agronegócio, seja pelas devastações ambientais ou sociais que a prática provoca; (ii) a partir da retomada e reorganização, considerando o contexto atual da globalização, da superioridade social e moral do “camponês” (ou do pequeno agricultor) e por sua superioridade ecológica no âmbito da produção, principalmente; e, (iii) como um programa para a constituição de uma nova ordem alimentar mundial, sustentável e socialmente justa, capaz de “reconectar alimento, natureza e comunidade” (Wittman, 2010). Bernstein (2015) defende que os elementos destacados relacionam-se com os impactos ocorridos principalmente após a globalização, da política sobre a economia, ao passo que as questões clássicas da sociologia política somam-se à vários temas (listados ao menos doze, cujo impacto está diretamente ligado à agricultura) na promoção de qualquer programa de soberania alimentar.

Discussão dos resultados

A diversidade de temas tem em seu cerne questões como a industrialização em detrimento das formas tradicionais de produção agroalimentar, do acúmulo de capital, o favorecimento e enriquecimento de uma burguesia industrial, temas já apontados nas críticas realizadas por Oliveira e Cardoso (na década de 1970). Sinaliza a intensificação de algumas tendências há muito evidentes na agricultura capitalista, incluindo o ritmo da mudança tecnológica no cultivo e uso intensivo de agrotóxicos, conduzidas pelas estratégias de acumulação das grandes corporações – transnacionais conforme mapeado no estudo de Garay (2015) sobre a agroindústria no Cone Sul –, na disseminação insumos agrícolas mediante a privatização, no controle de sementes, e na venda conjugada de semente-adubo-pesticida como única alternativa para qualidade produtiva de plantio.

Ademais, há também diversos impactos à dimensão social (ou de reprodução social), como o consumo de alimentos industriais (que visam a escala, quantidade *versus* qualidade), para além daqueles que acarretam problemas nutricionais de saúde pública, os sociais como a desapropriação de agricultores, famílias e comunidades (no Brasil, inclui-se as terras indígenas, quilombolas, demarcadas e de direito).

Vale lembrar que o primeiro artigo da Constituição brasileira, a República Federativa do Brasil é formada pela união indissolúvel de seus estados, municípios e o distrito federal, constituindo-se em um Estado democrático de direito que tem como fundamentos: a



soberania, a cidadania, a dignidade da pessoa humana, os valores sociais do trabalho e a livre iniciativa, e o pluralismo religioso.

No que tange o fundamento da soberania, o parágrafo único do artigo primeiro diz: “Todo poder emana do povo, que o exerce por meio de representantes eleitos diretamente, nos termos desta Constituição” (Brasil, 1988), e o artigo terceiro aponta que esses poderes serão representados através da divisão dos poderes legislativo, executivo e judicial, garantindo-lhes a independência e a harmonização entre si.

Segue constituindo objetivos fundamentais do Brasil, segundo posto no artigo terceiro: construir uma sociedade livre, justa e solidária; garantir o desenvolvimento nacional; erradicar a pobreza, a marginalização e as desigualdades sociais e regionais; promover o bem-estar de todos, sem preconceito de origem, raça, sexo, cor, idade ou quaisquer outras formas de discriminação (Brasil, 1988).

Conclusão

Percebe-se, ao retomar os direitos garantidos perante a Constituição do Brasil, que essas apontam diretamente para a soberania nacional e ao direito ao bem-estar da pessoa humana, que inclui entre outros, o direito à alimentação mínima e ao trabalho digno, questões essas discutidas a partir do referencial desse estudo.

Em síntese, é possível encontrar contrapontos e similaridades na Crítica à Razão Dualista e Teoria da Dependência que suportam a relação direta à questão da produção agroindustrial capitalista nas práticas modernas agroindustriais (agronegócio) que são contrários à soberania alimentar de uma nação.

A propósito do conteúdo das obras utilizadas como parâmetros para a discussão, pretende-se como continuidade deste estudo, a pesquisa acerca de como as políticas econômicas globais influenciam (ou determinam) a cultura alimentar de diversas sociedades latino-americanas e de como essa cadeia produtiva da agroindústria sugere a crescente exclusão de diversos atores do sistema produtivo agrário de países que detêm as maiores áreas territoriais de produção de alimentos, entre eles, principalmente, as nações da América Latina.

Notas

¹ Termo utilizado pela United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD).

²Institute for Food and Development Policy (Food First), Oakland (CA).



Referências

Bernstein, Henry (2015). Soberania alimentar: uma perspectiva cética. Sociologias. Porto Alegre, RS, 2015.

Brasil, Constituição Federal (1988). *Constituição Federal*. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1988.

Cardoso, Fernando Henrique (1970). “*Teoria da Dependência*” ou situações concretas de Dependência?. CEBRAP - Centro Brasileiro de Análise e Planejamento, 1970. Disponível em: <https://bit.ly/30sS7ci>

Garay, Sara (2015). A integração agroalimentar no Cone Sul e os desafios para a segurança e a soberania alimentar. *Cadernos Argentina Brasil*, v. 4, n. 1, 2015.

Oliveira, Francisco de (2015). *Crítica à razão dualista/O ornitorrinco*. Boitempo editorial, 2015.

Wittman, Hannah et al. (2010). *Food sovereignty: Reconnecting food, nature & community*. Pambazuka, 2010.



Patrón alimentario global y cocina tradicional mexicana: Consumos, consecuencias sociales y retos actuales.

Lourdes Perkins

Resumen

Consecuencias del consumo adictivo de la comida chatarra elemento central del Patrón Alimentario Global, con referencia al consumo alimentario de la Cocina Tradicional Mexicana, destacando impactos en la salud social y deterioro de grandes segmentos de la población que exhiben corporalmente los males sociales del siglo XXI: obesidad y desnutrición.

En la actualidad, los espacios de la vida pública y social han perdido mucho de su localismo e identidad culinaria originaria, al asimilar la influencia de las ideas predominantes del mundo del *consumo obesogénico adictivo* y, al mismo tiempo, se ha generado otro paradigma opuesto, el mundo de recuperación tradicional alimentaria y alternativa.

Basado en un trabajo de campo (2012) previo, con diseño muestral longitudinal evolutivo en el tiempo de tendencia, el actual trabajo se basó en investigación documental ex post facto con diseño exploratorio y causal de relaciones de variables no evidentes.

Qué hacer es una dimensión problemática que involucra tanto factores de riesgo que acompañan a una sociedad asediada por un *hábitat obesogénico*, como los factores de cambio, que buscan alternativas mediante la difusión de otra manera de comer y alimentarse, para combatir la obesidad que causa el consumo indiscriminado de excesos de sal, harinas blancas, azúcar y grasas, y la importancia

de adoptar una cocina sana, rica, nutritiva y variada en el rescate de la cocina tradicional mexicana.

Impulsar una revaloración de la cocina tradicional mesoamericana y mexicana por sus elevados nutrientes y calidad de vida que apuestan por una alimentación balanceada, de elevada calidad en confección y sabor.

Palabras Clave

Consumo adictiv;, Cocina Tradicional Mexicana; Obesidad, Calidad de vida; Salud Social.



Introducción

El proceso de globalización asentado en la primera década del siglo XXI impacta a gran parte de las economías del mundo y literalmente atraviesa las fronteras políticas nacionales y regionales, ocasionando una serie de interacciones que producen impactos económicos, políticos, sociales y culturales de gran magnitud.

La globalización es un proceso socioeconómico y político de naturaleza compleja y múltiple desarrollado por la implantación de políticas de tipo neoliberal, a partir de mediados la mitad de la década de los ochentas del siglo XX, como respuesta a una crisis económica de carácter financiera mundial, contexto en el que se sustentan los profundos cambios en el modelo alimentario.

Con la expansión masiva del consumo alimentario de *comida rápida*, la *Mcdonaldizada* (Perkins, 2017) se producen altos riesgos para la población consumidora y se desarrollan pandemias como la obesidad y la propensión a enfermedades crónico-degenerativas, destacando la imposibilidad de los consumidores a nivel mundial para controlarla, dado que se encuentran inmersos en un *ambiente social obesogénico*, debido al acondicionamiento social de la adicción industrialmente producida y apoyada - tanto de manera pública como privada- por los medios de comunicación y la educación formal e informal que se recibe tanto en la escuela como en la familia.

Se presentan los dos paradigmas de la globalización y sus impactos en el actual consumo alimentario para la sociedad en su conjunto y a nivel individual:

Uno

El proceso de globalización plenamente consolidado a casi dos décadas del siglo XXI, ha ocasionado modificaciones estructurales de carácter socioeconómico y político-cultural en la mayor parte de las naciones del mundo, entre las que destacan:

La transformación temporal y espacial de los procesos de trabajo, dando lugar a la coexistencia de distintos niveles tecnológicos en un mismo país (Boyer, 1997, págs. 21-42)

La incorporación laboral de la mujer en actividades de la economía formal e informal, que incide en las tasas de fecundidad y la emergencia de *infancias en abandono*, propiciándose el auge del *consumo alimentario obesogénico* que se ha constituido en un hábito familiar socialmente compartido.



Modificaciones en la composición de la familia nuclear y la emergencia de la familia uniparental.

La asociación de nuevas tecnologías (TICS) que se traducen en incertidumbre sociolaboral, originando nuevos fenómenos sociológicos y de salud social que afectan a la población trabajadora en general, pero que tienen alto impacto en las infancias y juventudes del mundo, en especial al síndrome de infancias en abandono y problemas del desempleo juvenil.

Dos

Las predisposiciones a una existencia saludable y de mayor calidad de vida dependen en mayor medida de la forma en que se pueda optar entre:

Consumir comidas chatarra o *fast food* asociadas con obesidad y sobrepeso que desencadenan pandemias mundiales de salud, como diabetes, hipertensión y padecimientos cardiovasculares, causantes todos de las principales tasas de mortalidad y morbilidad global, o bien.

Consumir una comida nutritiva y sana, de acuerdo con los estilos de vida identitarios prevalecientes en la dieta nativa habitual.

En la actualidad observamos en los espacios de la vida pública y social de las sociedades latinoamericanas y a nivel mundial, una serie de cambios, destacando particularmente, el deterioro de grandes segmentos de población, siete de cada diez habitantes, exhiben corporalmente los males sociales del siglo XXI: la obesidad por un lado y la desnutrición por el otro. En esta medida se investigó el proceso de consumo alimentario masivo de *comida chatarra*, así como la incorporación de preferencias y gustos masivos por el consumo excesivo de grasa, harina blanca, azúcar y sal, que también impactan en la elaboración de la comida tradicional regional o local de nuestras sociedades por efecto de las modificaciones en el *gusto alimentario*.

Desarrollo

Desde hace casi cincuenta años, el consumo adictivo de la *comida chatarra* como elemento central del cambio en el Patrón Alimentario Global, ha permeado los espacios de la vida pública y social de las comunidades a nivel mundial, al favorecer la asimilación de las influencias dominantes del *consumo obesogénico adictivo* en detrimento de su identidad culinaria originaria.



La globalización, indudablemente transforma la manera como nos representamos el mundo, nuestra pertenencia y modifica las fronteras. Se trata entonces de un fenómeno estructurante, cuyos efectos no pueden ser analizados en términos simplistas de dominación o uniformización, en función de políticas culturales nacionales o en términos cuantitativos de mercado; estamos frente a la presencia de nuevos desafíos *geoculturales*, es decir factores de carácter cultural como los valores, ideas, símbolos, gustos alimentarios, representación del mundo, lenguaje y arte, por mencionar los más relevantes y sus formas de expresión, que contribuyen a estructurar las relaciones entre los seres humanos y las sociedades a escala global, que atañen tanto a las áreas *geoculturales* como a las industrias de lo imaginario (Tardif, 2004)

En consecuencia, fue preciso revisar los contextos socioeconómicos y los mapas demográfico-culturales, con objeto de estar al tanto de la problemática de la alimentación en México y su correlación con el grado de salud, esperanza de vida, obesidad, así como la desnutrición sus implicaciones y consecuencias; todo esto como resultado de malos hábitos alimentarios que han ocasionado el cambio del patrón alimenticio en México, y en gran parte del mundo a través de las preferencias por los ingredientes de las comidas de baja calidad nutricional conocida generalmente como *comida chatarra*, expresión de estilo de vida y potencializado por la difusión mediática desmesurada de la comida no saludable.

Sabemos que la globalización en general ha modificado las necesidades y la forma de satisfacerlas en todos los aspectos de la vida, originando nuevas relaciones laborales y sociales para los individuos a consecuencia de una limitada disposición de ofertas de trabajo, pagadas con salarios a la baja, dando lugar a una *in-solidaridad social* a causa de que se desata una competencia feroz para la *satisfacción incompleta* de toda clase de necesidades lo que ocasiona un *ressentiment*, como lo llama (Bauman, 2011) y se favorecen escenarios sociales que agudizan las diferencias y las distancias simbolizadas en conductas extremas de los individuos, que oscilan entre la envidia, el rencor y autodesprecio de una parte y la admiración hacia los que consideran que son mejores, por el otro.

Sumado a lo anterior la *McDonaldización mundial* (Ritzer, 2006) llamada así porque la empresa estadounidense *McDonald's* ha desarrollado maneras particulares de comportamiento hacia los consumidores, los proveedores y los empleados de sus establecimientos, esta empresa abanderó la transformación de los procesos de trabajo



y las condiciones del consumo alimentario a nivel mundial debido a la implementación de la comida rápida. Este modelo penetró más allá del sector alimentario en el mundo al modificar los procesos organizativo-administrativos que se impusieron tanto en la organización del trabajo en general como en las estructuras familiares, educativas, políticas, recreativas e incluso religiosas. Las franquicias que mundializaron la *comida rápida* y cambiaron el estilo de vida de millones de consumidores, aquellos que optaron por un consumo eficiente y rápido, en vez de uno sano y nutritivo, ha llevado a modificar los sistemas sociales que se constituyeron en un factor homologante de consumidores adictos a soluciones fáciles y rápidas que produzcan plenitud y con esquemas de seguridad y predictibilidad que consideren manejables.

En síntesis, la *McDonaldización* ha favorecido esquemas de trabajo automatizados y despojados de cualquier destreza y capacidad analítica, lo que facilita la uniformidad y conformidad creciente de los empleados tales como la aceptación de bajos salarios y el excesivo control durante la jornada de trabajo.

El incremento del consumo de comida chatarra industrializada está fuertemente correlacionado con el consumo desmedido de hamburguesas, embutidos, tacos y antojitos muy grasos, frituras, panadería industrial y refrescos como desencadenantes de múltiples y graves complicaciones a la salud que poseen expresión física y psicológica, se refleja en aumentos de glucosa, colesterol y triglicéridos, desviación de la columna, lesiones en las articulaciones, pie plano, disminución de la autoestima, depresión, apnea del sueño y a largo plazo están asociadas con enfermedades cardiovasculares, osteoporosis, Alzheimer y cáncer, favoreciendo también el desarrollo puberal acelerado que conlleva al crecimiento de talla y peso.

Para organismos internacionales como la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización para la Alimentación y la Agricultura de Naciones Unidas (FAO) consideran preocupante y alarmante el incremento del sobrepeso y la obesidad, ya que alrededor de 360 millones de personas, son las que tienen un peso mayor al recomendado en función de su estatura y masa corporal, constituyéndose en casi un 60% del total de habitantes en la región.

Para la Organización Mundial de la Salud (OMS) el sobrepeso y la obesidad se consideran como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser dañina para la salud.



La obesidad afecta a 140 millones de personas en América Latina, lo que representa un 23% de la población total de la región.

Los países con mayor prevalencia de obesidad son principalmente los del Caribe, por ejemplo: Bahamas el 36%; Trinidad y Tobago 31%; Antigua y Barbuda 30%.

No obstante, en la región, las mujeres constituyen un segmento muy alarmante, la obesidad en ellas se establece un 10% por arriba de los hombres.

Por otra parte, el sobrepeso, como problemática afecta a todo tipo de población sin considerar diferencias según su condición económica, lugar de residencia y/o su origen étnico. Es de notar el caso de los niños de la región de América Latina y el Caribe con sobrepeso, que son aquellos menores de 5 años y equivalen a casi 4 millones de infantes, un 7% del total de niños.

Los países con más sobrepeso se encuentran en 3 países: Bahamas con el 69%; México con un 64% y Chile con un 63%.

La investigación de la FAO y la OPS (Redacción BBC Mundo & ...aumento del sobrepeso y la obesidad en AL, 2017) señala que en 1990 la desnutrición era de 24% y en 2015 disminuyó al 11%. En los 90s el 15% de los niños no recibía la cantidad necesaria de alimentos para fortalecer su crecimiento, en 2015 solo alcanza el 5% de acuerdo con esta investigación

Lo cierto es que la magnitud de ingesta de comida chatarra y obesidad provocará la primera generación de niños mexicanos con una esperanza de vida menor ensiete años a la de sus padres, como consecuencia de tal pandemia.

De acuerdo con un estudio realizado por el *Imperial College* de Londres que analizó el peso de más de 112 millones de personas en 200 países del mundo entre 1985 y 2016 (Cristina J. Orgáz BBC News Mundo, 2019), es considerable la tendencia a engordar de la población a nivel mundial, al aumentar de entre 5 y 6 kilos por persona en los últimos 31 años.

Efectivamente, para América Latina el porcentaje de hombres obesos sobre el total de la población masculina es del 28,2% en Argentina, en Uruguay es del 25,8%, del 25,7% en Chile y del 25,1% en México.



Es decir, una cuarta parte de los hombres de estos países son obesos y también comparten un resultado en común: la obesidad se da tanto en hombres como en mujeres, en las zonas rurales como en urbanas (Universidad Cayetano Heredia de Perú, 2016)

La prevalencia de obesidad en estos 31 años se localiza en países como: Costa Rica y República Dominicana seguidos muy de cerca por México y Argentina. En el caso de República Dominicana comparte con Perú como países con mayor aumento del índice de grasa corporal entre la población masculina, con 3,1 kg/m². La obesidad en mujeres se concentra el mayor porcentaje en República Dominicana y México, un 35,4% y un 34% un tercio de la población femenina, le siguen Chile, Uruguay Cuba y Costa Rica en niveles del 32 al 31.2 % En un nivel del 24 al 25 % se encuentran; Ecuador, Perú y Paraguay.

La constante en los casos analizados es que se pasó de la malnutrición a un consumo intensivo de alimentos no saludables, estamos hablando de comida procesada, afirmó la profesora Mariachiara Di Cesare del Imperial College de Londres.

Causas de estos cambios se encuentran en una avasalladora presencia de supermercados y cadenas de proveedores que han eliminado a los pequeños almacenes de frutas y verduras y pequeñas tiendas de pescaderías en la mayoría de los barrios donde hoy se distribuyen alimentos procesados ricos en azúcares y grasas.

Los retos regionales son muy grandes, es vivir con cáncer, diabetes, hipertensión o infartos cerebrales a edades más tempranas.

Es claro que se presenta una paradoja en la región latinoamericana, pues por un lado exporta alimentos y por el otro, no satisface la demanda de los grupos más vulnerables, traduciéndose en una desnutrición crónica infantil elevada, particularmente en Guatemala, Bolivia, Perú, Honduras, Haití y Ecuador, donde el 30% o más de los niños la padecen; también se presenta la obesidad y el sobrepeso en un 10% de los infantes de Argentina y Chile, situación más grave aún para el caso de México donde llegan al 70% del segmento infantil, por lo que lamentablemente tiene el 1er lugar de niños obesos y el segundo lugar en obesidad de su población adulta, a nivel mundial.

El número de personas obesas y con sobrepeso en México se ha triplicado durante los últimos 30 años, actualmente *más del 71% de la población adulta tiene exceso de peso*



corporal (European Food Information, 2016), *40% con sobrepeso*, dato basado en el índice de masa corporal (IMC) $>25 \text{ kg/m}^2$, pero $< 30 \text{ kg/m}^2$ y *32% con obesidad*.

Alternativa: Comida tradicional mexicana

Existen alternativas en grupos sociales de restauranteros, chefs, cocineras, cocineros, mayoras, marchantas con puestos de comida callejeros, que han impulsado la recuperación de la comida tradicional mexicana, fundada en la cocina tradicional mesoamericana resultado del mestizaje y fusión colonial, considerada como de las más variadas y principales a nivel mundial y expresión total de las tradiciones identitarias de nuestro país.

La cocina mexicana hoy, de aquellos interesados en lograr el rescate de la tradición alimentaria mesoamericana y mexicana es la apuesta por una alimentación balanceada, de elevada calidad en cuanto a su confección y sabor, aunque publicitariamente parece estar dirigida solamente a población educada y refinada, con ingresos suficientes para estos consumos, que contrasta notablemente por la selección de sus alimentos y bienestar, tiene la capacidad de convertirse en una alternativa capaz de nutrir eficientemente a la mayoría de la población mexicana si adquiere una dimensión de política pública de salud y bienestar social

Estas propuestas de consumo alimentario alternativo suponen también un nivel de información e ingresos que permitan hacerla posible.

Dentro de las alternativas también existen ofertas para consumir una mayoría de vegetales, frutas, huevos y cereales conocidos como alimentos orgánicos, presumiblemente elaborados sin pesticidas ni productos químicos que degradan la salud, pero producidos con mayor costo, tanto en los mercados locales como nacionales. Las organizaciones sociales avocadas a proponer alternativas de consumo saludable a través de políticas públicas son una muestra de esta preocupación social ante la pandemia de obesidad y desnutrición en el país.

Sin embargo, es importante referirnos al rescate del consumo de la comida tradicional mexicana, fuente de aportaciones que la cultura mesoamericana dio al mundo, junto con las técnicas para obtenerlos y la manera de cocinarlos.

De acuerdo con Vargas (2014), entre los productos que más relevancia tienen encontramos cuatro que son creaciones originales y constituyen un potencial de calidad



enorme para la solución de los problemas de la alimentación mundial, estos son:

La domesticación del maíz

El cultivo de la milpa en chinampas

La nixtamalización

La preparación de platillos secos y bebidas instantáneas

Como precursora de una gran variedad de combinaciones la comida tradicional mexicana ha aportado los recursos para mejorar la alimentación mundial, podemos recordar entre otros, los jitomates le han añadido a la comida italiana un toque peculiar; el oriente adoptó una variedad de chiles mexicanos, sin los cuales sus platillos picantes no existirían y en África la cerveza artesanal producto del maíz.

Es necesario conocer nuestras aportaciones al mundo de las que podemos estar orgullosos, pero además debemos defenderlas contra las presiones de los modelos de consumo alimentario contemporáneo como el de la comida rápida, que tiende a limitar o eliminarla, para ser sustituida con técnicas agrícolas y/o culinarias de menor calidad del que resultan alimentos procesados dañinos, por los efectos nocivos sobre la salud social y el medio ambiente.

Los alimentos tradicionales mexicanos, son una rica fuente de nutrientes saludables suficientes para la vida, ayudan a la prevención de enfermedades sobre todo de tipo crónico, que se asocian con el envejecimiento, por sus altos contenidos de compuestos bioactivos (Navarro, 2015, P.8).

Entre estos alimentos con compuestos bioactivos se destacan dos:

El cereal, como el maíz en especial el pigmentado.

El Frijol, la calabaza, el jitomate, el chile, el camote

México es considerado un país muy diverso, con gran variedad de climas y condiciones orográficas, centro de origen de muchas especies vegetales y animales, en cuanto a las plantas de uso alimenticio, algunas se consumen desde hace 4 mil años; de las se tienen registros fósiles desde el inicio de su proceso de domesticación como el maíz y el frijol, que hoy en día son la base de la nutrición de los mexicanos. El conocimiento de su uso



pasa de generación en generación de forma oral y eso los caracteriza como alimentos tradicionales.

Durante siglos el maíz y el frijol han acompañado la mesa de las familias mexicanas; semillas nativas cuyo cultivo e ingesta se remonta a miles de años atrás, junto con plantas como la calabaza, chile, quelites, quintoniles y verdolagas, con el cambio del patrón alimentario propio de la globalización neoliberal, su consumo se ha dejado de lado para dar paso a una dieta saturada de carbohidratos y grasas.

Conclusiones

México resultado de un proceso histórico de violento mestizaje por parte de los españoles y la cultura mesoamericana ha producido como resultado una cocina que es reflejo de estas condiciones, con la tercera población en importancia en el continente americano y un bono demográfico de población juvenil, posee los recursos humanos y naturales que lo colocan en la novena posición a nivel mundial en cuanto a la producción de su riqueza natural, biodiversidad y recursos humanos, presenta también polaridades de desarrollo regional y local con condiciones de extrema pobreza y riqueza que inciden en su condición de país de desarrollo intermedio. Su cocina es considerada a nivel mundial como una de las más variadas y de excelencia en cuanto a su diversidad y gusto culinario.

En mi investigación se revisaron los factores de riesgo con énfasis en la obesidad a nivel mundial y en particular en México, encontrándose como uno de los más graves problemas la desinformación acerca del consumo inmoderado de las harinas blancas, el azúcar, la sal y las grasas que componen las adicciones alimentarias más frecuentes y las presiones de cambio social estructural a nivel laboral, familiar y de ingresos que inciden en la adopción de patrones de consumo de comida rápida y chatarra.

También encontramos recomendaciones a los gobiernos para mejorar sus políticas públicas por parte de especialistas de instituciones internacionales como la OMS y la FAO, así como los hallazgos y propuestas realizadas por el Programa Universitario de Alimentación y la Dirección Médica del Deporte de la UNAM y el Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zurbirán, para mejorar las dietas de los mexicanos y combatir la diabetes entre otros, como factores de cambio y transformación que permitan enfrentar esta pandemia de salud con medidas combinadas de alimentación y ejercicio.



Finalmente hicimos referencia al aporte que significa el rescate de la alimentación tradicional mexicana al considerar los beneficios de una comida sana, barata, de fácil acceso y los significados que implican la revaloración de sus nutrientes y la calidad de vida que aporta su consumo.

En este ambiente obesogénico es urgente reflexionar acerca de las modalidades que adquiere *lo que comemos con lo que somos, y lo que llegaremos a ser*. Los perjuicios no son sólo de imagen, lo que conlleva al deterioro de la autoestima, sino principalmente los que inciden en la calidad de vida de la población, afectando por igual las polaridades extremas de una mala nutrición, ya sea por obesidad o desnutrición.

En suma, el *ambiente social obesogénico* es el escaparate al que tienen acceso niños, jóvenes y adultos se inicia en el seno familiar, continua en la escuela, las universidades, los espacios de trabajo y de recreación; por lo anterior podemos afirmar que se encuentra presente en la mayoría de los espacios públicos y privados y constituye un mundo de consumos introyectados de manera directa y subliminal al consumo de comida apetitosa por su buen aspecto y sabor adictivo que en realidad oculta un futuro de pandemias letales para sus consumidores.

Es un foco de atención, que puede ser atendido a través de una adecuada agenda de tareas informativas, demostrativas y mediante la divulgación de las alternativas culinarias que tiene la *cocina mexicana* para fomentar una educación y vivencia nutricional de la comida, a través de proyectos de vida cotidiana familiares y escolares, así como de políticas públicas alimentarias dirigidas a desarrollar de manera integral uno de los recursos más importantes con que contamos: la población infantil y juvenil de México.

Trabajos citados

Acevedo López, M. G. (1997). La globalización y las organizaciones productivas mundializadas. En E. Gutiérrez Garza (Coordinadora), *El debate Nacional*. México en el

siglo XXI. Diana- Universidad Autónoma de Nuevo León.

Bauman, Z. (2011). *La globalización. Consecuencias humanas, tiempo y clase*.

México: FCE.



Boyer, R. (1997). La globalización, mitos y realidades. En E. Gutiérrez de la Garza (Coordinadora), *El debate Nacional, México en el Siglo XXI*. México: Universidad Autónoma de Nuevo León/Diana.

CONEVAL. (2018). *Informe de Evaluación de la Política de Desarrollo Social en México 2017*. México.

Cristina J. Orgáz BBC News Mundo. (14 de mayo de 2019). *BBC*. Obtenido de BBC News Mundo: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-48258937>

OCDE. (2016). *Diagnóstico mundial sobre obesidad y sobrepeso*.

Organización Panamericana de la Salud. (2012). *Salud en las Américas*. Obtenido de http://www.paho.org/saludenlasamericas/index.php?option=com_content&view=article&id=71&Itemid=67&lang=es

Perkins, L. (2017). *Consumo Alimentario y Salud Social*. México: UNAM.

Redacción BBC Mundo, & ...aumento del sobrepeso y la obesidad en AL. (20 de enero de 2017).

BBC. Obtenido de NEWS | MUNDO: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-38693438>

Ritzer, G. (2006). *La Mcdonaldización de la Sociedad*. Madrid: Popular.

Tardif, J. (22 de Diciembre de 2004). *Los desafíos geoculturales. Foro Permanente sobre Pluralismo Cultural*. Obtenido de Other news. Voces en contra de la corriente: <http://www.other-news.info/noticias/2004/12/los-desafios-geoculturales/>

Bibliografía

Acevedo López, M. G. (1997). La globalización y las organizaciones productivas mundializadas. En E. Gutiérrez Garza (Coordinadora), *El debate Nacional. México en el siglo XXI*. Diana- Universidad Autónoma de Nuevo León.

Bauman, Z. (2011). *La globalización. Consecuencias humanas, tiempo y clase*. México: FCE.

Boyer, R. (1997). La globalización, mitos y realidades. En E. Gutiérrez de la Garza (Coordinadora), *El debate Nacional. México en el Siglo XXI*. México: Universidad Autónoma de Nuevo León/Diana.

CONEVAL. (2018). *Informe de Evaluación de la Política de Desarrollo Social en México 2017*. México.

Cristina J. Orgáz BBC News Mundo. (14 de mayo de 2019). *BBC*. Obtenido de BBC News Mundo: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-48258937>

OCDE. (2016). *Diagnóstico mundial sobre obesidad y sobrepeso*.



Organización Panamericana de la Salud. (2012). *Salud en las Americas*. Obtenido de <https://bit.ly/2XiREHP>

Perkins, L. (2017). *Consumo Alimentario y Salud Social*. México: UNAM.

Redacción BBC Mundo, & ...aumento del sobrepeso y la obesidad en AL. (20 de Enero de 2017).

BBC. Obtenido de NEWS | MUNDO: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-38693438>

Ritzer, G. (2006). *La Mcdonaldización de la Sociedad*. Madrid: Popular.

Tardif, J. (22 de Diciembre de 2004). *Los desafíos geoculturales*. *Foro Permanente sobre Pluralismo Cultural*. Obtenido de Other news. Voces en contra de la corriente:

<http://www.other-news.info/noticias/2004/12/los-desafios-geoculturales/>



La conservación *in situ* del frijol criollo: Construyendo soberanía alimentaria en el centro de México.

Gloria Isabel León Rojas¹
Nathália Thais Cosmo da Silva²
Silvia Padilla Loderó³

Resumen

El frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) es la leguminosa principal para el consumo humano directo y en México, forma parte de la dieta desde la época prehispánica debido a que se cultiva en asociación con el maíz dentro de la milpa. México es reconocido como centro primario de domesticación y diversidad genética, sin embargo, enfrenta algunos problemas debido a la globalización de la alimentación, la mercantilización de la agricultura, el uso de paquetes tecnológicos y la presión del mercado. La conservación *in situ* de las variedades criollas significa salvaguardar los procesos que las han mantenido, es decir, las condiciones agroambientales en las que se desarrollan, los sistemas de producción con los que se cultivan y los elementos culturales que las configuran.

A nivel local, la conservación de las variedades criollas involucra tanto a los campesinos, como a los comercializadores en los mercados tradicionales y los consumidores. Por ello, el objetivo del trabajo fue analizar la relación de cada uno de estos actores en la conservación de las variedades criollas y la construcción de la soberanía alimentaria en una región de México caracterizada por la alta diversidad de variedades criollas de frijol cultivadas. Se entrevistaron a amas de casa, comercializadores y productores. Para la investigación, se utilizó el análisis del discurso mediante un abordaje interdisciplinario sociológico y agroecológico. Se observaron relaciones de reciprocidad, el reconocimiento del vínculo del frijol con su origen sociocultural y geográfico, perciben la importancia de consumir alimentos locales para mantener las variedades criollas, garantizar el sustento de los campesinos y promover la economía local.

Palabras clave

Conservación *in situ*; Variedades criollas; Soberanía alimentaria; Relaciones de reciprocidad; Circuitos cortos de comercialización.

Introducción

El frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) es la leguminosa principal para el consumo humano directo, y representa una rica fuente de proteínas, vitaminas, minerales y fibra,



especialmente para las poblaciones más pobres de África y América Latina (Bitocchi, Nanni, Bellucci, Rossi y Giardini, 2012). En México, forma parte de la dieta desde la época prehispánica y su asociación con el maíz dentro de la milpa corresponde tanto a factores agronómicos (soporte, fijación de nitrógeno) como alimenticios (aporte de proteína y carbohidratos).

México es reconocido como centro primario de domesticación y diversidad genética del frijol. Las 65 especies del género *Phaseolus*, así como los progenitores silvestres de las cinco especies domesticadas: frijol común (*P. vulgaris*), lima, comba (*P. lunatus*), ayocote o botil (*P. coccineus*), tepari (*P. acutifolius*) y acalete o gordo (*P. domus*) (Delgado y Gama, 2015), se encuentran dentro del país. Se estima que existen 70 variedades criollas de frijol que se distribuyen en siete grupos principales y que se han utilizado para generar más de 150 variedades mejoradas (Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura -FIRA-, 2016).

Con la globalización alimentaria, las dietas están abandonando productos como el frijol y el maíz para sustituirlos con comida rápida. Este declive en el consumo de frijol tiene repercusiones en la diversidad de variedades cultivadas, puesto que en las zonas agrícolas se elige cultivar las variedades demandadas por la industria del frijol, relegando el cultivo de las variedades no comerciales, y, por ende, incentivando la erosión genética de la especie. La mecanización agrícola ha reducido el uso de variedades con hábito de crecimiento trepador y el uso de herbicidas en los campos de cultivo y los alrededores también ha afectado la diversidad genética, específicamente al eliminar a los parientes silvestres del frijol.

Las comunidades del sureste del Estado de México (Atlautla, Ecatzingo, Ozumba y Tepetlixpa) mantienen dentro de sus preferencias alimenticias y dentro de los agroecosistemas a las variedades criollas de frijol. Se cultivan más de siete variedades de frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.), dentro de la milpa o asociadas a cultivos de alto valor comercial como el jitomate y el tomate. Estas variedades locales son susceptibles a la erosión genética por los factores antes mencionados, lo que toma mayor relevancia al reconocer que son esenciales en la construcción de la seguridad y la soberanía alimentaria en tiempos de cambio ambiental global, pues son el resultado de un largo proceso de adaptación y de la interacción entre los elementos ecológicos y culturales dentro de una comunidad.



El objetivo del trabajo fue analizar la percepción de los productores, consumidores y comercializadores de frijoles criollos sobre la conservación *in situ* de las variedades criollas, para la construcción de la soberanía alimentaria la región.

La soberanía alimentaria y su relación con la agroecología

La agricultura sufrió una transformación desde una agricultura tradicional hasta la agricultura intensiva, derivada de la implementación del modelo de la revolución verde (a partir de 1960). Una de las consecuencias más profundas de esta modernización de la agricultura es la globalización agroalimentaria, que tiende a marginar y destruir los sistemas agroganaderos campesinos y familiares locales, debilitando los mecanismos de integración sociocultural en las zonas rurales, a la vez que potencia la crisis ecológica global (Sevilla y Soler, 2010).

Entre los años 1960 y 2000, la agroecología se constituyó como una alternativa para encarar la crisis ecológica y los problemas en el agro. La agroecología, responde al llamado de construir una agricultura sobre la base de la conservación de los recursos, de la agricultura tradicional, local y familiar, aunada a los conocimientos modernos de la ecología (Guzmán y Morales, 2012). La soberanía alimentaria es una alternativa al proceso de globalización agroalimentaria. La declaración del Foro Internacional de la Agroecología en el 2015 en Mali, sostiene que la agroecología es un elemento clave en la construcción de la soberanía alimentaria.

Este concepto fue acuñado por la Organización No Gubernamental La Vía Campesina durante la Cumbre Mundial de la Alimentación de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en Roma, en el año 1996. Para 2007, en el Foro Mundial de la Soberanía Alimentaria realizado en Mali, África se definió como un derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sustentable y ecológica, y su derecho de decidir su propio sistema alimenticio y productivo.

En el año 2010, en la Conferencia Mundial de los Pueblos sobre el Cambio Climático y los Derechos de la Madre Tierra realizada en Bolivia se redefine a la soberanía alimentaria como el derecho de los pueblos a controlar sus propias semillas, tierra y agua, garantizando, por medio de una producción local y culturalmente apropiada, el acceso de los pueblos a alimentos suficientes, variados y nutritivos en complementariedad con la Madre Tierra y la profundización de una la producción autónoma, participativa, comunitaria y compartida de cada pueblo y nación.



La propuesta de la soberanía alimentaria comienza reconociendo el derecho a la alimentación como un derecho humano básico, conlleva también el derecho de cada país a producir sus alimentos respetando su diversidad productiva y cultural y a su vez, la garantía del acceso a los recursos para la producción. Se centra en la redefinición del sistema agroalimentario con principios agroecológicos donde la producción de alimentos resida en sistemas agroecológicos campesinos y familiares destinados a alimentar a la población local a través de mercados locales donde prevalezcan relaciones de poder equilibradas que permitan vivir a los campesinos y acceder a los alimentos a precios razonables (Sevilla y Soler, 2010).

En esta definición está implícito el papel primordial de la conservación de la agrobiodiversidad y de las semillas criollas como un elemento de soberanía de los pueblos. La soberanía alimentaria reconoce a los campesinos vinculados a su territorio, cuya producción se orienta a la comercialización en mercados locales, donde los productos sean más que eso y constituyan una fuente de alimento y al mismo tiempo de identidad para los pueblos. Además, plantea el respeto a la cultura agrícola y culinaria, a los elementos que componen los alimentos, al gusto por ellos y a los patrones de consumo (Casas, Moreno-Calles, Vallejo y Parra, 2016).

La conservación *in situ* comprende la implementación de estrategias para mantener la diversidad de los recursos genéticos en los mismos sitios donde ocurren los procesos evolutivos que determinan su diversificación (Casas, 2016). En el caso específico de las variedades criollas, significa salvaguardar los procesos que las han mantenido a lo largo del tiempo, es decir, las condiciones agroambientales en las que se desarrollan, los sistemas de producción con los que se cultivan y los elementos culturales a los que obedecen.

Contexto del área de estudio

Atlautla, Ecatzingo, Ozumba y Tepetlixpa, pertenecen al Estado de México, ubicado al centro del país. Las altitudes varían entre 1800 y 2500 metros sobre el nivel del mar, presenta clima templado y semicálido con precipitación anual de 800 a 1200 mm y temperatura media anual de 16 a 20 °C. Los cultivos reportados por para esta región son jitomate, calabacita, tomate verde, pepino, maíz grano, haba, avena forrajera, amaranto, frijol, chilacayote, veza, alfalfa; flores como inmortal, statice, cempasúchil, alhelí y nube; medicinales como romero y mejorana; y perennes como durazno, ciruela, aguacate y limón (SEDAGRO, 2014).



Espinoza (2015) y Slow Food (2017) reportan que particularmente en el municipio de Tepetlixpa se cultivan frijol amarillo bola (de color amarillo mostaza), ayocote morado, bayo (blanco amarillento o rosado uniforme), mantequilla (beige, crema o café muy claro un poco rojizo), pinto (rosa claro), vaquita amarillo (mostaza claro y blanco aleatoriamente en manchas) y vaquita rojo (de color blanco y rojo aleatoriamente en pequeñas manchas). Se cultivan dentro de la milpa o asociadas a cultivos como jitomate, tomate pepino, aguacate y durazno.

Ozumba es considerado como un polo de comercio regional debido a su tianguis tradicional, realizado los martes y viernes de cada semana. Este tiene su origen en el siglo XVII, cuando al pueblo se le dio la concesión para realizar su mercado cada 5 días y debido a su pujanza, se impuso sobre otros mercados de la zona (Jalpa, 2014). En él, se reúnen comerciantes provenientes de al menos cinco estados del país y los compradores provienen de municipios aledaños del Estado de México y el estado de Morelos. Se ofertan todo tipo de productos, pero resaltan los cultivados las comunidades vecinas como maíz, frijol, hortalizas criollas, semillas, aves de corral, ganado y plantas medicinales.

Metodología

La investigación tiene un enfoque cualitativo reforzado con elementos cuantitativos. Primero, se realizó un análisis documental de la literatura especializada para contextualizar la investigación. Se aplicaron 24 entrevistas semiestructuradas a los actores sociales de la cadena de comercialización del frijol criollo, productores, consumidores y comercializadores. Se realizaron de forma aleatoria, durante 3 martes de tianguis en Ozumba, Estado de México.

Posteriormente, los datos fueron sistematizados en el paquete estadístico Excel y procesados en el software ATLAS.ti v. 7.5.7 mediante el análisis del discurso con un abordaje sociológico y agroecológico. La cartografía se realizó en ArcGis v.10.5. Además, se realizaron recorridos de campo donde se utilizó como herramienta la observación directa.

Se entrevistó a 12 mujeres originarias de los municipios de Tepetlixpa y Ozumba, 11 amas de casa y una empleada, de entre 32 y 83 años; así también a 12 personas que comercializan con frijoles criollos en los municipios de Ozumba y Tepetlixpa, nueve de ellos mujeres y cuatro hombres. Solo tres se dedican exclusivamente al comercio, el



resto combina esta actividad con la agricultura o con las labores del hogar. Sus edades oscilan entre 28 y 67 años de edad y su antigüedad en la actividad va de 3 a 55 años.

Resultados

Identificación de localidades productoras de frijol

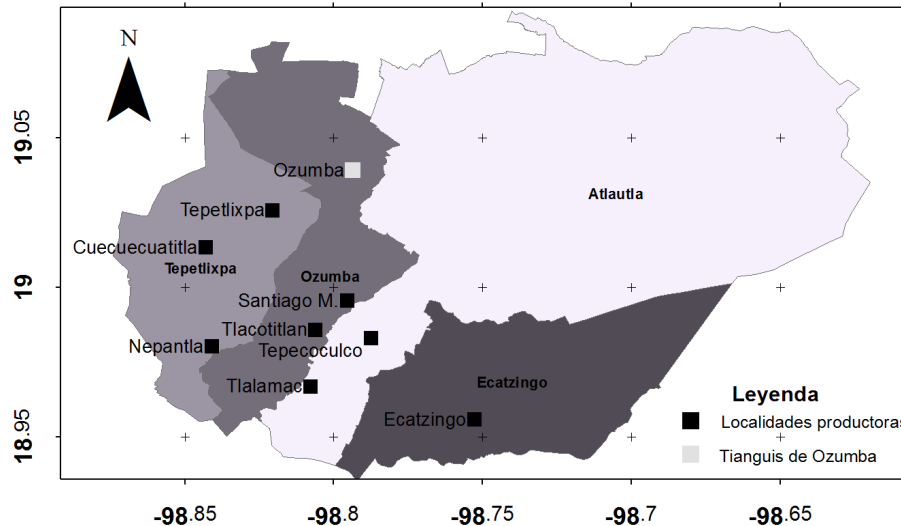


Figura 1.. Localidades identificadas como productoras de frijol y localidad para comercialización. Fuente: elaboración propia

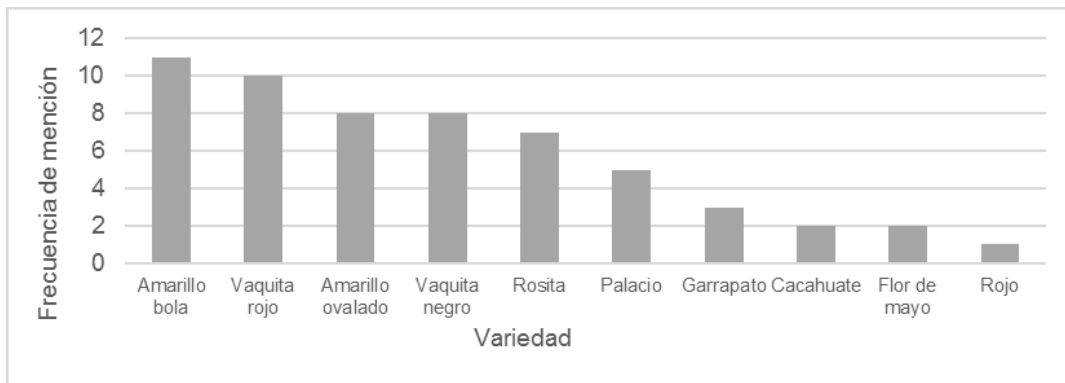


Figura 1. Frecuencia de mención de las variedades criollas de frijol.

Los tres grupos de actores sociales entrevistados identifican a 9 localidades pertenecientes a los 4 municipios (ver Figura 1) que constituyen el área de estudio como productoras del frijol que se comercia en el tianguis y se consume en la región. Las de mayor frecuencia de mención fueron Cuecucuatitla, Tepetlixpa y Tlalamac (Atlautla). En cuanto a las variedades que son más conocidas destacan el amarillo bola y el vaquita rojo. Los nombres asignados a las variedades corresponden a su fenotipo desde el imaginario colectivo (ver Figura 2).



Disminución de las variedades criollas

Los tres actores clave entrevistados señalan diferentes elementos como causantes de la disminución de las variedades criollas (ver Tabla 2), entre ellos destacan los relacionados al clima. Sobresale la falta de agua, que, aunque no vinculada directamente con la disminución de las variedades criollas, afecta a la agricultura de temporal debido a que las alteraciones en la temporada de lluvias ponen en riesgo la actividad.

La agricultura convencional ha provocado impactos ambientales, sociales y culturales negativos. Al respecto, los productores señalan que la fertilidad de suelo ha disminuido por el uso excesivo de los agroquímicos y que esto ha provocado una disminución de las variedades de frijol cultivadas. Cuando la fertilidad del suelo disminuye, es necesario incorporar más insumos para lograr la producción, lo que no resulta redituable y conduce al abandono de la actividad.

Otra consecuencia de la agricultura convencional fue la sustitución de cultivos tradicionales, generalmente, con monocultivos. A nivel local, esta sustitución se traduce en el abandono de la milpa por el cultivo de jitomate, calabaza, pepino, tomate y aguacate, cuya elección obedece a la dinámica comercial regional y a las posibilidades de inversión de los agricultores. Este fenómeno fue percibido por los consumidores como una causa de la disminución de las variedades de frijol. En este sentido, Casas y Velásquez-Milla (2016) mencionan que, en especies domesticadas de importancia regional, la sustitución con cultivos por cultivos de mayor productividad o "prestigio" cultural pueden ser factores decisivos en la pérdida de uso, de cultivo y, por lo tanto, de la riqueza genética.

Productores	Comercializadores	Consumidores
Cambio climático	Cambio climático	Cambio climático
Impactos de la agricultura convencional	Abandono de las actividades agrícolas	Sustitución de cultivos
Problemas económicos	Problemas económicos	Problemas económicos
	Decisión propia	Oferta de productos procesados
		Decisión propia

*Tabla 1. Percepciones de los actores sociales sobre la disminución de variedades criollas.
Fuente: elaboración propia*

El abandono de las actividades agrícolas se relaciona con los problemas económicos de los productores. Ambos fenómenos son percibidos por los entrevistados como otra causa de la disminución de las variedades criollas de frijol. La falta de recursos para sufragar los altos costos de inversión, la incertidumbre sobre el clima y sobre los precios de los productos agrícolas y las políticas agrícolas que privilegian a la agricultura



comercial ponen a los campesinos en un estado de vulnerabilidad que termina con su renuncia a las actividades agrícolas y con la migración hacia entornos urbanos u otros países.

Importancia de la producción y consumo de los frijoles criollos

En la tabla 3 se observan la percepción de los actores sociales entrevistados sobre la importancia de la producción y el consumo de frijoles criollos, una de ellas, es que se considera un elemento primordial de la dieta tradicional. La alimentación se considera tradicional cuando conserva pautas culturales que se han transmitido de generación en generación, como son las formas de preparación y consumo, así como el tipo de alimentos (McClung, 2013). Las entrevistadas consideran importante incluir en la dieta los frijoles ya sea por gusto o porque es lo que se pueden consumir debido a los ingresos económicos familiares.

Una comida cotidiana de la región se compone sopa, guisado, tortillas, frijoles, agua de sabor o refresco. La combinación del maíz y el frijol es una herencia prehispánica, ambos son elementos básicos de la cocina mexicana, constituyen una mezcla sinérgica altamente nutritiva, sí el maíz es el cereal y la fuente de energía, el frijol es la principal fuente de proteínas de origen vegetal que se conserva hasta la actualidad (Gálvez y Peña, 2015). Los entrevistados consideran que los frijoles nativos son más sanos, más ricos y tienen mayores aportes nutricionales que los que se compran en los supermercados. Si bien no se encontraron estudios que comparen las características nutrimentales de los frijoles criollos y los mejorados la gente cree en eso en gran parte porque tienen confianza tanto en el producto como en el productor.

Las amas de casa eligen los frijoles criollos por su sabor y su tiempo de cocción. Consideran que son un producto con un precio accesible, el cual varía entre \$30 a \$50 el cuartillo (1.5 kg aproximadamente) que varía según la disponibilidad, la temporada del año y si es adquirido directamente con los productores o con revendedores. Valoran la forma de producción de los frijoles porque al recorrer los caminos de la región aún pueden observar los campos de cultivo, asumen que se siguen cultivando dentro de la milpa con agricultura tradicional por lo que tienen menor cantidad de “químicos”. Reconocen que ser campesino es muy difícil y que al comprar los frijoles criollos de la región se incentiva la economía local porque se generan ingresos tanto para el productor como para el comercializador.



Productores	Comercializadores	Consumidores
Producción		
Sustento de la familia Valor comercial	Incentivar economía local Forma de vida Dieta tradicional de la región Actividad tradicional Calidad de los alimentos	Calidad de los alimentos Incentivar economía local
Consumo		
Sustento de la familia Conservación de la semilla Dieta tradicional de la región Seguridad alimentaria Incentivar economía local Aportes nutricionales	Confianza en el producto y en el productor Precio accesible Dieta tradicional de la región	Forma de producción Circuitos cortos de comercialización Confianza en el productor y en el producto Incentivar economía local Aportes nutricionales

*Tabla 2. Percepción de los actores sociales sobre la importancia de la producción y el consumo de variedades criollas de frijol.
Fuente: elaboración propia*

Los campesinos entrevistados mencionan que la agricultura les brinda el sustento de la familia. El frijol constituye una fuente de alimentación para la familia, cada ciclo se destina un porcentaje de la producción para el autoconsumo, lo que les permite tener cierto grado de seguridad alimentaria. El frijol representa un ingreso económico. Cuando se asocia con la milpa los ingresos obtenidos por la venta de frijol son utilizados para satisfacer otras necesidades; cuando se asocia a cultivos más redituables (jitomate, tomate, aguacate, pepino) pero inestables (fluctuación de precios en el mercado y siniestros) los frijoles sirven solventar los costos de producción de los cultivos asociados y para asegurar un componente de la alimentación familiar.

Sembrar frijol criollo es también una herencia cultural y una señal de libertad frente a la agricultura mercantilizada. Las variedades que cultivan provienen de aquellas que sembraban sus familiares y traen consigo prácticas agrícolas tradicionales y hábitos culinarios. Ante la diversidad de cultivos y de variedades de frijol, la decisión de incluir a las variedades criollas es signo de que aun frente a las situaciones adversas en el agro mexicano, los campesinos tienen la libertad de elegir lo que quieren sembrar, consumir y compartir con el resto de la comunidad.

Circuitos cortos de comercialización y relaciones de reciprocidad

La adquisición de los alimentos en los tianguis tradicionales, que ofertan los productos de la agricultura campesina, por los pobladores de las comunidades aledañas ha sido retomada en un concepto denominado circuitos cortos de comercialización. Son definidos como aquellas formas de circulación agroalimentaria que sólo tienen una o ninguna figura intermediaria entre producción y consumo (López, 2012). Estos circuitos



no son meramente económicos, sino que están imbricados en el conjunto de la vida social (Contreras, Paredes y Turbay, 2017). Un tianguis tradicional como el de Ozumba ha coevolucionado con las comunidades aledañas, en él, los productos cambian, pero el regateo, la camaradería y la empatía entre los consumidores, los productores y los comercializadores continua.

Mauss (1944) identifica a la reciprocidad como un principio rector de las relaciones a nivel comunidad. Estas relaciones son establecidas a través de interacciones pasadas y con perspectiva de largo plazo. Polanyi (1957) identificó a la reciprocidad como una forma de integración social diferente al intercambio y la definió como los movimientos entre puntos de correlación de grupos sociales simétricos. Desde el punto de vista antropológico, el principio de reciprocidad corresponde a un acto reflexivo entre sujetos, a una relación intersubjetiva y no solamente a una permuta de bienes u objetos (Sabourin, 2017).

En el caso de la venta directa de los productores en el tianguis de Ozumba, el intercambio mercantil y la reciprocidad están mezcladas. Sabourin (2017) señala que la comercialización de los productos es un acto de intercambio que puede incorporar relaciones de reciprocidad, particularmente con la venta directa, estas relaciones son preservadas y reconstruidas. De las amas de casa entrevistadas, la mayoría compra los frijoles directamente con el productor. Este encuentro cara a cara permite transformar esta relación de intercambio en una relación de reciprocidad que genera valores afectivos, sentimientos de conocimiento y reconocimiento mutuo, de amistad y de solidaridad. Muchas amas de casa compran siempre con el mismo productor al que denominan “marchante”.

Conservación de las variedades criollas

La conservación de las variedades criollas a nivel local obedece a la dinámica entre los productores, comercializadores y consumidores. Uno de los productores mencionó que para que se conserven las variedades criollas la gente debería seguir las consumiendo. A la par, Brush (2004) considera que las variedades locales son preferidas porque poseen un conjunto de atributos que satisfacen los requerimientos culinarios y gustos o necesidades muy específicas de los pobladores locales.

La conservación *in situ* en el contexto campesino tiene que ver con el mantenimiento de los procesos generatrices de la diversificación de cultivos, que están relacionados con la diversidad de criterios de selección, y a su vez con la diversidad de uso de los



recursos. (Casas, 2016). En este sentido, mientras siga habiendo una preferencia culinaria, una valorización de la tradición del consumo de frijoles criollos, una apreciación del sabor, tiempo de cocción y textura de los frijoles habrá una motivación por la conservación y para el cultivo.

Para generar la conservación *in situ* de las variedades criollas de frijol, además de seguir cultivándolas y consumiéndolas, es necesario motivar el intercambio de semillas entre los campesinos, la constitución de bancos comunitarios de semillas, la conservación de áreas de vegetación natural que rodean a las parcelas para preservar a los parientes silvestres del frijol, disminuir el uso de herbicidas y a la realización de las ferias de agrobiodiversidad que aunque tan comunes hoy día, son poco frecuentes en la zona.

Conclusiones

Los actores sociales reconocen el vínculo entre el frijol y su origen social, geográfico y cultural. Privilegian el frijol de la región para su consumo, conocen la ubicación de las localidades productoras en los municipios aledaños, la diversidad de variedades que son diferenciadas por su sabor y tiempo de cocción, los usos de cada variedad y reconocen el trabajo del campesino para llevar ese frijol a su mesa.

En Atlautla, Ozumba, Tepetlixpa y Ecatzingo, aún hay una importante producción de frijoles criollos, sin embargo, no hay una estrategia gubernamental que incentive su cultivo. La conservación de las variedades criollas se ha mantenido como un proceso constante porque están dentro de las preferencias alimenticias de los habitantes y porque juegan un papel importante dentro de la agricultura campesina, como seguro contra imprevistos, elemento de su seguridad alimentaria y herencia cultural.

Los circuitos cortos de comercialización son un mecanismo importante para la construcción de soberanía alimentaria. El tianguis de Ozumba es un espacio de socialización donde la población tiene acceso a productos locales acordes a su identidad cultural. La relación entre productores genera vínculos de confianza y reconocimiento mutuo en los cuales el intercambio comercial se transforma en relaciones de reciprocidad, donde más allá del valor del dinero, se privilegian las relaciones sociales, la calidad del producto y su proceso y el trabajo campesino.

En la soberanía alimentaria, la producción de alimentos reside en sistemas campesinos que alimentan a la población local a través de mercados locales donde prevalecen relaciones de poder equilibradas que permiten su sustento y el acceso a los alimentos a precios razonables. Los frijoles criollos cultivados en la región se venden en el



mercado local, que además es un tianguis tradicional, donde se construyen relaciones de reciprocidad y donde la población local tiene accesos a ellos.

Notas

¹ Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable, Universidad Autónoma del Estado de México. México. glorisa.leon@gmail.com.

² Departamento de Economía Rural, Universidad Federal de Viçosa. Brasil. nathaliacoop@yahoo.com.br

³ Centro Universitario UAEM Netzahualcóyotl. Universidad Autónoma del Estado de México, Estado de México, México. silpad.sp@gmail.com

Bibliografía

Acuerdo de los pueblos. (2010). *Conferencia Mundial de los Pueblos sobre el Cambio Climático y los Derechos de la Madre Tierra*. Bolivia. Obtenido de <https://viacampesina.org/es/conferencia-mundial-de-los-pueblos-sobre-el-cambio-climatico-y-los-derechos-de-la-madre-tierra/>

Bellon, M. (2009). Diversidad y conservación de recursos genético en plantas cultivadas. En C. N. Biodiversidad, *Capital Natural de México* (págs. 355-382). México: CONABIO.

Bitocchi, E., Nanni, L., Bellucci, E., Rossi, M., & Giardinini, A. (2012). Mesoamerican origin of the common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) is revealed by sequence data. *PNAS*, 788-796.

Brush, S. B. (2004). *Farmers' Bounty, locating crop diversity in the contemporary world*. United States of America: Sheridan Books.

Casas, A. (2016). Manejo y conservación in situ y ex situ de recursos genéticos. En A. Casas, J. Torres-Guevara, & F. Parra, *Domesticación en el continente americano* (págs. 347-360). México: Universidad Nacional Autónoma de México; Universidad Nacional Agraria La Molina.

Casas, A., & Velásquez-Milla, D. (2016). Erosión genética. En A. Casas, Torres-Guevara, Juan, & F. Parra, *Domesticación en el continente americano* (Vol. 1, págs. 75-96). Perú: Universidad Nacional Autónoma de México; Universidad Nacional Agraria La Molina.

Casas, A., Moreno-Calles, A. I., Vallejo, M., & Parra, F. (2016). Importancia actual y potencial de los recursos genéticos. En A. Casa, J. Torres-Guevara, & F. Parra, *Domesticación en el continente americano* (Vol. 1, págs. 51-74). Perú: Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad Nacional Agraria La Molina.



- Contreras Díaz, J., Paredes Chauca, M., & Turbay Ceballos, S. (Septiembre de 2017). Circuitos cortos de comercialización agroecológica en el Ecuador. *IDESIA*, 71-80.
- (2015). *Declaración del Foro Internacional sobre Agroecología*. Mali.
- Delgado, A., & Gama, S. (2015). Diversidad y distribución de frijoles silvestres en México. *Revista digital universitaria*, 16(2), 2-11.
- Espinoza, E., Ramírez, P., Crosby, M. E., Lucas, B., & Chavez, J. (2015). Clasificación de las poblaciones nativas de frijol común del centro - sur de México por morfología de semilla. *Revista Fitotecnista Mexicana* (29), 29-38.
- Fideicomisos Insituídos en Relación con la Agricultura. (2016). *Panorama agroalimentario Frijol 2016*. México: FIRA.
- Gálvez, A., & Salinas, G. (2015). El papel del frijol en la salud nutricional de la población mexicana. *Revista Digital Universitaria*, 16(2), 1-15. Obtenido de <https://bit.ly/3jtywAy>
- Guzmán Casado, G. & Morales Hernández, J. (2012). Agroecología y agricultura ecológica. Aportes y sinergias para incrementar la sustentabilidad agraria. *Agroecología* (6), 55-62.
- Jalpa Flores, T. (2014). Ozumba, de la marginación a la pujanza. En M. S. Hernández de Olarte, *Ozumba, arte e historia* (págs. 11-41). México: Fondo Editorial Estado de México.
- López Castro, N. (2012). Canales cortos de comercialización, un elemento dinamizador. *Soberanía alimentaria, Biodiversidad y Culturas*(8), 20-24.
- Mauss, M. (1990). *The Gift: the Form and Reason for Exchange in Archaic Societies*. NY: Norton.
- McClung de Tapia, E., Martínez, D., Ibarra, E., & Adriano, C. (2014). Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la cuenca de México. *Anales Antropológicos* 48-I, 97-121.
- Polanyi, K. (1947). *La gran transformación. Crítica al liberalismo económico* (Reedición Formato PDF ed.). Argentina: Quipu editorial.
- Sabourin, E. (2017). Produção camponesa e seguridade alimentar no Brasil: uma análise pela teoria da reciprocidade. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, 1-21.
- Secretaría de Desarrollo Agropecuario. (2014). *Vocación productiva de Tepetlixpa*. México: SEDAGRO.



Sevilla Guzmán, E., & Soler Montiel, M. (2010). Agroecología y soberanía alimentaria: alternativas a la globalización agroalimentaria. En R. Fernández-Baca Casares, M. Soler Montiel, & C. Guerrero Quintero, *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza* (págs. 190-217). España: Junta de Andalucía, Consejería de Cultura, Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico.

Slow Food, M. (18 de 04 de 2017). *Frijoles nativos de Tepetlixpa*. Obtenido de <http://www.slowfood.mx/baluartes/frijoles-nativos-de-tepetlixpa/>



Soberania e segurança alimentar e nutricional: Questões étnico-raciais no processo de elaboração de políticas públicas no Brasil (2003-2019).

Ana Lúcia Pereira¹

Resumo

Contemplando o período de funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil (2003-2019), o estudo busca compreender a dinâmica das relações entre Estado (políticas públicas) e sociedade (povos e comunidades tradicionais), no que se refere à construção da política brasileira de segurança alimentar e nutricional e sua relação com o fortalecimento das entidades representativas dos povos e comunidades tradicionais. Demonstra que a discussão dos princípios de soberania alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada e saudável, foram fundamentais para a visibilidade das pautas sobre terra, território e cultura alimentar. Verifica-se através da metodologia da pesquisa bibliográfica, que as primeiras discussões teóricas sobre insegurança alimentar e vulnerabilidade social dos povos e comunidades tradicionais foram apresentadas nos dois seminários sobre segurança alimentar e nutricional das populações negras, promovido pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA, em 2003 e 2006. Esses seminários foram organizados inicialmente pela Comissão Permanente de Segurança Alimentar e Nutricional das Populações Negras e reuniram representantes do movimento negro, das comunidades quilombolas e das religiões de matriz africana, com o intuito de incorporar à questão racial a construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Nota-se a importância do Decreto 6040/2007, que definiu o conceito de povos e comunidades tradicionais e exigiu uma mudança no perfil dos representantes do conselho que passou a contar com representação de comunidades específicas, como pescadores artesanais e quebradeiras de coco. O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional cumpriu papel fundamental para a América Latina.

Palavras chave

Política de segurança alimentar e nutricional; Povos e comunidades tradicionais.

Introdução

Esta produção tem como objetivo debater ideias junto aos participantes do XXXII Congresso Internacional ALAS Peru 2019, intitulado “Rumo a um novo horizonte de senso histórico de uma civilização da vida”, a ser realizado na cidade de Lima/Peu, nos



dias 1 a 6 de dezembro de 2019.

O tema trata do desafio da implementação da política nacional de segurança alimentar e nutricional no Brasil, com enfoque para as questões étnico-raciais. O interesse por essa temática surgiu em 2003, ocasião em que o CONSEA² – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é reinstalado no Brasil. Naquela gestão, houve a importante participação das conselheiras representantes do CEERT

Centro de Estudos das Desigualdades Raciais e Trabalho e dos Agentes de Pastoral Negros do Brasil, que mobilizaram o movimento negro para a discussão sobre segurança alimentar e nutricional nas comunidades quilombolas e também pautaram a discussão racial no CONSEA.

O problema a ser discutido é: como a Comissão Permanente de Segurança Alimentar e Nutricional das Populações Negras e Povos de Comunidades Tradicionais, que passou a funcionar no âmbito do CONSEA, estabeleceu um debate

sobre a relação paralela entre a violação do direito humano à alimentação adequada e o agravamento da desigualdade social e racial no Brasil?

O principal objetivo desse trabalho é compreender a dinâmica das relações entre Estado (políticas públicas) e sociedade (populações negras e povos e comunidades tradicionais), no que se refere à construção da política brasileira de segurança alimentar e nutricional e sua relação com o fortalecimento das entidades representativas dos povos e comunidades tradicionais.

A pesquisa é de natureza bibliográfica: a parte teórica do artigo se constitui em fragmentos de estudos realizados para pesquisa de doutoramento (Pereira, 2012); a parte documental, no acompanhamento da participação dos Agentes de Pastoral Negros do Brasil (entidade do movimento negro), junto ao CONSEA, no período de 2003 a 2019.

O artigo está organizado em duas seções: na primeira seção intitulada “Segurança alimentar e nutricional: um objetivo de política pública” são apresentadas a discussão do quadro teórico-conceitual e metodológico que norteiam o tema central do artigo; na segunda seção intitulada “Marco legal das políticas de segurança alimentar e nutricional”, são tratadas as questões específicas da elaboração de políticas de segurança alimentar e nutricional no Brasil, voltadas para as populações negras e povos



e comunidades tradicionais.

Segurança alimentar e nutricional: um objetivo de política pública

A segurança alimentar é um conceito que começou a ser empregado na Europa, a partir da década de 1940, para denominar a capacidade de cada país de produzir sua própria alimentação de forma a não ficar dependente de outros países em caso de problemas de ordem política ou militar. Nesse sentido, o conceito estava ligado à produção dos alimentos e à soberania nacional.

Também na década de 1940, mais precisamente no ano de 1943, em plena ebulição da Segunda Guerra Mundial, foi criada a Organização para Agricultura e Alimentação da Organização das Nações Unidas (FAO/ONU), órgão que naquele momento, estava preocupado com os recursos da agricultura mundial para a garantia da produção e distribuição de alimentos, principalmente em situações de emergência e fome.

Por ocasião da VII Sessão da Conferência da FAO (Roma, novembro de 1953), o conceito de segurança alimentar foi empregado no processo de discussão da assistência alimentar aos países. Lehman (como citado em Valente, 2002) pensa que o uso do excedente de alimentos para a assistência alimentar passou a ser considerado um componente de segurança alimentar (p.2002).

Segundo Valente (2002), a crise de escassez ocorrida nos anos 1972-1974 e a realização da Conferência Mundial de Alimentação em 1974 deram uma amplitude mundial ao conceito de segurança alimentar, que passou a ser associado a uma política de criação e manutenção de estoques nacionais de alimentos.

Já na década de 1980, com o agravamento do problema nutricional no mundo, criou-se uma visão de que os problemas da fome e da desnutrição decorriam muito mais da falta de acesso aos alimentos (demanda e distribuição), do que de produção.

Segundo Valente (2002),

A partir de 1983 o conceito evolui rapidamente para incluir componentes de oferta estável e adequada de alimentos e de garantia de acesso e de qualidade. Para tal, reafirma-se a necessidade de redistribuição dos recursos materiais, da renda e de redução da pobreza como mecanismos centrais para a garantia da segurança alimentar. (Valente, 2002, p.41).



Nessa perspectiva, percebemos que houve um esforço no sentido de que o conceito de segurança alimentar e nutricional pudesse expressar essa necessidade de o Estado mobilizar recursos para que a oferta de alimentos fosse estável, ou seja, que não fosse abalada em período de crise. Isso é possível fazer se houver uma política de abastecimento e uma política de controle para os preços dos alimentos.

Mais ainda, o conceito teve que abarcar também a ideia de que não basta a oferta ser estável, é preciso ser adequada. Esse termo é bastante apropriado quando inserido no contexto desta pesquisa, porque aqui se defende a ideia de que não basta comer, a comida tem que respeitar a pessoa que come, por isso tem que ser adequada às diferenças culturais, regionais, locais e individuais.

O conceito evolui no aspecto de expressar também a necessidade de o Estado garantir a toda população o acesso aos alimentos de qualidade, incluindo a água. A evolução do conceito reside na mudança do enfoque que se confronta diretamente com a realidade que se apresenta no país, onde o acesso aos alimentos e de outras necessidades básicas esteve sempre ligado à renda. O conceito de segurança alimentar e nutricional evolui também por ser propositivo, à medida que reforça a ideia de que a redução da pobreza, a redistribuição dos recursos materiais e da renda é fundamental para a garantia da segurança alimentar e nutricional.

No final da década de 1980 e início da década de 1990, as discussões em torno da segurança alimentar ultrapassaram a dimensão econômica e biológica e passaram a tocar em questões culturais, questões de justiça, equidade, ambientais e de direitos. Segundo Valente (2002), em 1992, a Conferência Internacional de Nutrição, promovida conjuntamente pela FAO e OMS, conferiu uma face humana ao conceito

de segurança alimentar e nutricional. Valente (2002) afirma:

[...] onde, além do componente de segurança alimentar entendido como oferta e acesso à alimentação de qualidade, incorporam-se a assistência básica à saúde (abastecimento de água, saneamento, saúde pública) e o cuidado provido no lar aos membros da família (carinho, atenção, preparo do alimento, aleitamento materno, estimulação psicossocial, informação, apoio educacional, etc). (p.42).

É possível perceber que, até 1992, a discussão em torno da temática segurança alimentar e nutricional estava restrita ao campo da produção, da distribuição e do acesso aos alimentos (o aspecto econômico). O que Valente (2002), chama de face humana do



conceito é o que entendemos por aspecto sociocultural. Justamente esse é o aspecto que vamos priorizar em nosso debate.

O alimento (concebido como comida) tem um valor simbólico que perpassa toda a vida de uma pessoa. Os hábitos alimentares são aprendidos socialmente, o paladar é educado desde o ventre materno e, assim como o nosso nome, é herdado no interior de nossa família. Todos esses valores foram agregados ao conceito e isso foi um avanço.

O final da década de 1990 foi marcado por um processo de mobilização social, em defesa da segurança alimentar como uma questão de direito econômico, social e cultural, culminando na consolidação do enfoque do direito à alimentação enquanto direito humano.

No Brasil, a formulação do conceito de segurança alimentar e nutricional esteve sempre ligado à luta contra a fome e a miséria e em defesa da vida e da dignidade humana. Essa luta tem sido ainda travada isoladamente por aqueles que lutam pela sobrevivência ou pelos movimentos sociais que denunciam as injustiças e as mazelas da fome e da má nutrição e também pelos pesquisadores e especialistas que se dedicam aos estudos do fenômeno da pobreza e da fome.

O precursor dessa luta no Brasil foi Josué de Castro que, em 1946, publicou a sua mais importante obra, *Geografia da Fome*, demonstrando que o fenômeno da fome não é um dado natural, é um fenômeno político e social, e como tal, deve ser enfrentado com políticas públicas. Seu pensamento inspirou muitos pesquisadores e a maior parte das ações no campo da segurança alimentar e nutricional que foram implementadas no Brasil até os dias de hoje.

No campo das políticas públicas, podemos dizer que alguns esforços foram feitos na década de 1940, com a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), e na década de 1970, com a criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, ligado ao Ministério da Saúde. No entanto, somente na década de 1980 é que o conceito de segurança alimentar passa a ser uma referência dentro do Ministério da Agricultura.

Valente (2002) afirma:

[...] Àquela época foi elaborada uma proposta de “Política nacional de Segurança Alimentar” para atender às necessidades alimentares da população e atingir a auto-



suficiência nacional na produção de alimentos, incluindo a criação de um Conselho Nacional de Segurança Alimentar dirigido pelo Presidente da República e composto por ministros de Estado e representantes da sociedade civil. (p.42).

Dentre as ações que marcaram os debates em torno do conceito de segurança alimentar e nutricional na década de 1980, podemos citar também a realização da I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, em 1986, como um desdobramento da 8ª Conferência Nacional de Saúde. A importância dessa Conferência reside na mobilização em prol da proposta de um Conselho Nacional de Alimentação e Nutrição e de um Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional.

Valente (2002) afirma:

O conceito de segurança alimentar ampliava-se, incorporando às esferas da produção agrícola e do abastecimento, as dimensões do acesso e da qualidade dos alimentos, bem como das carências nutricionais. Começava-se a falar então de segurança alimentar e nutricional. (p.42).

Há que se destacar também que na Constituição Federal de 1988, promulgada após uma grande mobilização da sociedade civil para garantir direitos sociais, o tema da segurança alimentar, aparece no Artigo 208, inciso VII, que trata do “atendimento ao educando, no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde”.

Se partirmos do princípio de que o Artigo 208 trata da Educação como um direito social, a alimentação – nesse caso entendida como merenda escolar, que estava no campo da assistência social, passa a ser um programa suplementar do governo federal⁴, considerado pré-requisito para a garantia da Educação como o primeiro direito social a ser garantido pelo Estado.

A década de 1990 foi considerada uma década importante para a consolidação do conceito de segurança alimentar e nutricional no Brasil. A primeira iniciativa partiu da sociedade civil e teve como protagonista o Partido dos Trabalhadores que elaborou uma proposta de política nacional de segurança alimentar e nutricional, a qual incorporava todas as discussões feitas anteriormente. Essa proposta foi entregue em 1991 ao Governo Collor e, em 1993, ao governo Itamar Franco.



Essa iniciativa política provocou duas reações por parte do governo Itamar Franco. Em maio de 1993, o governo decretou a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), composto por governo e sociedade civil e, ainda no mesmo ano, “(...) de forma absolutamente inédita na história do país, reconheceu o círculo vicioso formado pela fome, a miséria e a violência e definiu o seu enfrentamento como prioridade do governo” (Valente 2002, p.46).

A articulação política entre o governo e a sociedade civil propiciou a realização da I Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN), que, em julho de 1994, reuniu mais de 2.000 pessoas. O CONSEA (como citado em VALENTE, 2002) pensa que “O relatório final refletiu a preocupação do povo brasileiro com a concentração de renda e de terra como um dos principais determinantes da fome e da miséria no país” (p. 46).

Valente (2002) afirma:

[...] nesse período, construiu-se o conceito brasileiro, segundo o qual, segurança alimentar e nutricional consiste em garantir a todos condições de acesso a alimentos básicos, seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana.(p.48)

Atualmente existe um grande esforço do CONSEA para que esse conceito “brasileiro” de segurança alimentar e nutricional seja adotado por todos os países membros da FAO. É um conceito brasileiro por duas razões fundamentais: a) porque o Brasil (na pessoa de Josué de Castro) foi o primeiro país a conceber fome a como um fenômeno social; b) porque o Brasil foi o primeiro país a inserir “nutricional” ao conceito de segurança alimentar, superando as diversas pressões de setores representativos do agronegócio que, descartando o “nutricional”, tornam-se escravos da produção de alimentos baseados em uma única fonte (a soja e o milho, por exemplo).

No ano de 1995, com o início do governo Fernando Henrique Cardoso, o CONSEA foi extinto e substituído pelo Programa Comunidade Solidária, vinculado à Casa Civil. Nesse período, a questão da segurança alimentar e nutricional deixa a agenda política para ser retomada somente no novo milênio com a ascensão do Presidente Luís Inácio Lula da Silva ao poder.



Em 2003, o CONSEA é restituído como um conselho de caráter consultivo de assessoramento direto ao Presidente da República. A participação da sociedade civil é de 2/3 e do governo, 1/3. Essa participação social vai imprimir um caráter mais dinâmico à pauta do CONSEA, com a introdução de diversos temas, com pouca influência no conceito de segurança alimentar e nutricional que havia sido deliberado em 1994.

O destaque desse novo CONSEA foi a participação social, o debate e a efetivação dos marcos legais da política de segurança alimentar e nutricional.

A intersecção entre o conceito de segurança alimentar e nutricional e o conceito de diversidade cultural, combinado com práticas alimentares ambientalmente sustentáveis já nos permite refletir sobre a realidade social das populações negras e povos e comunidades tradicionais.

Langon (2003) afirma:

A diversidade cultural (a diversidade de identidades culturais) não difere radicalmente do processo biológico de diversificação. Ela é a riqueza de caminhos diversos para enfrentar, de modos diferentes, desafios também parcialmente diferentes. O desaparecimento dessa diversidade significaria o desaparecimento da capacidade humana de dar respostas variadas ao novo; seria a ruptura de uma das condições de possibilidade de reprodução da vida humana. O desaparecimento de uma dessas identidades culturais representa o empobrecimento de humanidade enquanto fecha um dos caminhos abertos, enquanto faz perder uma das possibilidades. A riqueza humana depende da preservação da diversidade de suas identidades culturais e de cada identidade cultural. (grifos do autor). (p.79).

O que nos preocupa é que a insegurança alimentar e nutricional incide particularmente nos grupos em que se manifestam as diferenças culturais, étnicas e raciais. O que se verifica é que a diferença potencializa a desigualdade, na maioria das vezes expressada em situação de insegurança alimentar e nutricional, porque a sociedade dominante se comporta como se houvesse uma cultura única (ocidental, urbana, branca, masculina). Sendo assim, se as diferenças são concebidas somente no campo abstrato, dificilmente poderão gerar uma ação social no sentido de mudar essa realidade. Isso fica evidente principalmente quando percebemos que a cada dia que passa as práticas alimentares tradicionais estão sendo substituídas por hábitos alimentares baseadas no consumo de produtos industrializados, preferencialmente aqueles que ocupam espaço na mídia televisiva.



Marco legal das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional

A escolha do estudo da participação social das populações negras e povos e comunidades tradicionais no CONSEA, tem relação direta com a necessidade de trazer à tona a discussão em torno da questão das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional em contextos específicos. No processo de criação dos marcos legais das políticas de promoção da igualdade racial, definem-se algumas prerrogativas relacionadas à realização do direito humano à alimentação. Nessa perspectiva, destacamos o decreto 4.886, de 20 de novembro de 2003, que institui a Política Nacional de Promoção da Igualdade Racial.

Com o intuito de compreendermos o conceito de povos e comunidades tradicionais, territórios tradicionais e desenvolvimento sustentável, baseamo-nos no artigo 3º do Decreto 6.040 de 07 de fevereiro de 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais.

Art. 3º. Para os fins deste Decreto e do seu Anexo compreende-se por:

I - Povos e Comunidades Tradicionais: grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição;

II - Territórios Tradicionais: os espaços necessários a reprodução cultural, social e econômica dos povos e comunidades tradicionais, sejam eles utilizados de forma permanente ou temporária, observado, no que diz respeito aos povos indígenas e quilombolas, respectivamente, o que dispõem os e demais regulamentações; e

III - Desenvolvimento Sustentável: o uso equilibrado dos recursos naturais, voltado para a melhoria da qualidade de vida da presente geração, garantindo as mesmas possibilidades para as gerações futuras (Brasil, 2007).

O marco legal para a discussão do Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil é a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 – a LOSAN (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional) e a própria Constituição Brasileira, que, depois de aprovada a Emenda Constitucional nº 64, de 05 de fevereiro de 2010, incluiu em seu Artigo VI, a alimentação como um dos direitos sociais, fundamentais à pessoa humana. Esse marco legal é fruto de um trabalho de mobilização do CONSEA, em torno da necessidade de pautar a segurança alimentar e nutricional como prioridade do Estado Brasileiro.



A Losan (2006), afirma:

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Sobre os conceito de Direito Humano a Alimentação Adequada e o de Soberania Alimentar, o documento do CONSEA (2004) afirma:

Dois outros conceitos estão fortemente relacionados ao de SAN: o Direito Humano à Alimentação e a Soberania Alimentar. O direito à alimentação é parte dos direitos fundamentais da humanidade, que foram definidos por um pacto mundial, do qual o Brasil é signatário. Esses direitos referem-se a um conjunto de condições necessárias e essenciais para que todos os seres humanos, de forma igualitária e sem nenhum tipo de discriminação, existam, desenvolvam suas capacidades e participem plenamente e dignamente da vida em sociedade. Cada país, por sua vez, tem o direito de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população (soberania alimentar), respeitando as múltiplas características culturais dos povos (p.4).

O Brasil é signatário da Convenção Internacional sobre a Eliminação de todas as formas de Discriminação Racial, desde março de 1968, mas somente a partir da publicação da nova Constituição Federal em 1988, houve o reconhecimento de que as populações negras brasileiras devem ser livres, tratadas com dignidade, justiça e equidade. Sendo assim, quando pensamos no conceito do direito humano à alimentação e à soberania alimentar, *sem nenhum tipo de discriminação* entendemos que cabe ao Estado brasileiro impedir que uma pessoa oriunda da população negra sofra qualquer tipo de discriminação no acesso ao alimento saudável.

Nessa mesma linha de raciocínio, o princípio da soberania alimentar pressupõe que cada país tem o direito de definir suas *próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população*. É inadmissível que as comunidades quilombolas estejam constantemente ameaçadas pelo emprego de venenos nas práticas agrícolas feitas pelos fazendeiros vizinhos (é o caso da produção da soja no Estado do Tocantins e do cultivo de eucaliptos no Estado do Espírito Santo); ou pela utilização de organismos



geneticamente modificados (como a ameaça às sementes crioulas no Rio Grande do Sul).

Entendemos que a soberania alimentar brasileira, ligada a segurança alimentar e nutricional das comunidades quilombolas depende, dentre outros fatores, da execução das políticas que foram elaboradas de forma democrática no âmbito da Comissão Permanente de SAN das populações negras ligadas ao CONSEA, que desde 2004 tem pautado a questão da terra, território e cultura alimentar.

Nos últimos anos, o Brasil tem se destacado como um país que tem criado estratégias de sucesso na promoção da segurança alimentar e nutricional. No entanto, estudos realizados pela Pesquisa Nacional Por Amostra de Domicílios (PNAD 2004; 2009 e 2013), demonstram que, ainda, há muito a ser feito para combater a insegurança alimentar e nutricional no país.

A insegurança alimentar e nutricional se manifesta de forma mais freqüente quando se detecta pessoas ou grupos sociais em situação de fome ou desnutrição. Porém, é possível perceber a insegurança alimentar em pessoas ou grupos sociais com sobrepeso, obesidade, restrição alimentar devido a doenças crônicas (hipertensão, diabetes, doença celíaca) e até mesmo em situações de alimentação inadequada.

Muitas vezes a insegurança alimentar e nutricional se liga ao fenômeno da pobreza. Conforme Filgueira (2001), os estudos sobre a pobreza na América Latina foram feitos a partir da construção de indicadores sociais e da evolução de conceitos como pobreza, indigência e necessidades básicas insatisfeitas. Esses conceitos também são utilizados e cruzados no estudo da insegurança alimentar e nutricional no Brasil.

Ainda assim, o fenômeno da insegurança alimentar e nutricional é complexo. Para não confundi-lo com o fenômeno da fome ou da pobreza é necessário a utilização de indicadores como o perfil de consumo das famílias, indigência, saúde, nutrição, mortalidade infantil, acesso a educação, existência de saneamento básico no domicílio, diferenças raciais e de gênero. Assim como a vulnerabilidade social, as manifestações da insegurança alimentar e nutricional são estudadas para que seja possível o levantamento de dados para a formulação, implementação e avaliação de políticas públicas.



As discussões sobre insegurança alimentar e vulnerabilidade social das populações negras e povos e comunidades tradicionais no Brasil foram apresentadas nos três seminários⁵ nacionais promovido pelo CONSEA. Os dois primeiros seminários tiveram o protagonismo das populações negras (representações do movimento negro, das comunidades quilombolas e das religiões de matriz africana), com o intuito de incorporar à questão racial a construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

A realização desses seminários foram de fundamental importância para o processo de organização das conferências nacionais de segurança alimentar e nutricional de 2004 e 2007, inclusive, uma importante inovação da III Conferência foi a adoção de um sistema de cotas nas delegações estaduais, visando garantir a participação de segmentos da sociedade que se encontram em maior situação de insegurança alimentar e nutricional no país. Com base em dados estatísticos e informações dos órgãos responsáveis, foram definidos quantitativos de cotas para delegados dos povos indígenas, comunidades quilombolas, comunidades de terreiro e para a população negra.

Destacamos que no seminário realizado em 2015, foram seguidos os parâmetros do Decreto nº 6040/2007, ou seja, contou com um leque maior de representações buscando abarcar também pescadores(as) artesanais, extrativistas, quebradeiras de coco babaçu, ribeirinhos(as), seringueiros(as), vazanteiros(as), fundos de pasto, pomeranos(as), sertanejos(as), geraizeiros(as), pantaneiros(as), faxinalenses, ciganos(as), caiçaras, entre outros.

Consideramos que essa forma de participação (membros efetivos do CONSEA e delegado(a)s na conferências municipais, estaduais e nacionais), fez com que as populações negras e os povos e comunidades tradicionais tivessem espaço para dar visibilidade às suas pautas e também para intervir de uma forma ou de outra na elaboração da política nacional de segurança alimentar e nutricional no Brasil, mudando a dinâmica das relações entre Estado (políticas públicas) e sociedade (populações negras e povos e comunidades tradicionais), garantindo o fortalecimento das entidades representativas desses segmentos.

A Medida Provisória nº 870, de 1º de janeiro de 2019, o CONSEA não aparece mais na estrutura da Presidência da República e na lista de órgãos integrantes do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.



Considerações finais

A Constituição de 1988 possibilitou a participação direta da sociedade na elaboração e implementação de políticas públicas no Brasil através da participação nos conselhos deliberativos, garantindo direitos sociais.

No que tange à soberania e segurança alimentar e nutricional, desde fevereiro de 2010, a alimentação foi incluída, entre os direitos sociais previstos no artigo 6º da Constituição Federal.

As ações do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional foram muito importantes para que as populações negras e povos e comunidades tradicionais pudessem trocar saberes e inserir as questões étnico-raciais na agenda das políticas públicas de SAN.

Concluimos que as ações da Comissão Permanente de SAN das populações negras tiveram impactos positivos na proposição de políticas públicas por incidir na garantia do direito humano a alimentação adequada, no combate ao racismo institucional, na defesa da terra e do território dos povos e comunidades tradicionais. Todas essas conquistas estão em processo de ameaça tendo em vista o contexto socioeconômico e político adverso que o Brasil está enfrentando e que pode ameaçar também os países da América Latina.

Notas

¹ Doutora em Sociologia pela Universidade Estadual Paulista. Docente na Universidade Federal do Tocantins (Brasil). E-mail: analuciap@uft.edu.br

² O CONSEA é o instrumento de articulação entre governo e sociedade civil na proposição de diretrizes para a área da alimentação e nutrição e na formulação de políticas para que o país garanta o direito humano à alimentação adequada. Esse conselho está sofrendo sérias ameaças de funcionamento tendo em vista a vigência da Medida Provisória nº 870, de 1º de janeiro de 2019. No entanto, ainda se mantém as suas ramificações nas esferas estaduais e municipais e tem sido um fórum onde a segurança alimentar e nutricional vem se tornando uma questão importante no desenvolvimento de ações para a promoção da saúde, educação e o direito humano à alimentação adequada.

³ Como o nome da Comissão é muito grande, normalmente utiliza-se a sigla SAN para segurança alimentar e nutricional, ficando “Comissão Permanente de SAN das



Populações Negras e Povos de Comunidades Tradicionais.

⁴ Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que está sob a responsabilidade do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

⁵ O primeiro, na cidade de Brasília/DF, em outubro de 2003; o segundo na cidade de Salvador/BA, em novembro de 2006 e o terceiro na cidade de São Luís/MA, em outubro de 2015.

Referências

Brasil. (2003). *Decreto n° 4.886, de 20 de novembro de 2003*. Institui a Política Nacional de Promoção da Igualdade Racial – PNPIR e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 21 nov. 2003, seção 1, p.3. Recuperado de http://www.palmares.gov.br/0005/00502001.jsp?ttCD_CHAVE=145

_____. (2007). *Decreto 6.040*, de 07 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Recuperado de http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.html.

_____. Medida Provisória n° 870, de 1° de janeiro de 2019. Recuperado de http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Mpv/mpv870.htm

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. (2004). *Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional*. Brasília: Consea.

Filgueira, C. H. (2001). Estructura de oportunidades y vulnerabilidad social: aproximaciones conceptuales recientes. En: CEPAL. *Seminario Vulnerabilidad*. Santiago de Chile: CEPAL.

Langon, M. (2003) Diversidade cultural e pobreza. In: Sidekum, Antônio. (org.) *Alteridade e multiculturalismo*. Ijuí: Ed. Unijuí.

Losan (2006). Lei de segurança alimentar e nutricional. *Conceitos*. Lei n° 11.346, de 15 de setembro de 2006. Brasília: CONSEA.

Pereira, A. L. (2012). *Famílias quilombolas: história, resistência e luta contra a vulnerabilidade social, insegurança alimentar e nutricional na Comunidade Mumbuca - Estado do Tocantins*. Tese de Doutorado.

Araraquara, Brasil. Universidade Estadual Paulista.

Valente, F. L. S. (2002). *Direito humano à alimentação: desafios e conquistas*. São Paulo: Cortez.



Línea Temática 2. Cocinas Regionales y Biodiversidad: construidas históricamente por la población, sistemas alimentarios, estilos culinarios, comensabilidad, memoria, tradiciones históricas culinarias, defensa del patrimonio bio-cultural alimentario



La cocina mexicana: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2010. Una revisión crítica.

Juan Pío Martínez

Resumen

Además de revisar el concepto de patrimonio cultural como instrumento ideologizante, se revisan las condiciones y el contexto en que fue otorgado por la UNESCO a la cocina mexicana el reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en 2010. Con una perspectiva histórica, se pone en la mesa de la discusión la confrontación entre los modelos alimentarios indígena y occidental, originada desde el llamado descubrimiento de América y vigente en buena medida en los albores del siglo XXI. Aunque son modelos ideales, la cualidad cuasi vegetariana del primero y la cualidad carnívora del segundo fueron factores decisivos en la relación establecida entre ambos en términos de superioridad-inferioridad, lo que secularmente ha afectado la continuidad del modelo de alimentación indígena.

Si bien debería ser motivo de orgullo, ese reconocimiento no sólo obliga a traer a cuento la confrontación mencionada antes, sino que hace necesario analizarlo a la luz del fenómeno de la globalización y la problemática que en términos de soberanía alimentaria ha impactado al país históricamente. Problemática que tiene que ver tanto con el abandono del campo y la introducción de los cultivos transgénicos como con la dinámica propia de la industria alimentaria, enfocada esta última más en la ganancia económica que en el bienestar y la salud de los consumidores. Si sólo se enfoca el mencionado reconocimiento a la gastronomía como una forma de fomentar el turismo, se pierde la posibilidad de realmente reivindicar el modelo de alimentación indígena, tan vilipendiado durante siglos.

Palabras clave

Patrimonio; Cocina; Ideología; Soberanía; Industria.

Introducción

El 16 de noviembre de 2010 la cocina mexicana fue reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, un acontecimiento digno de admiración sin duda alguna. Sin embargo, es imposible soslayar la historicidad propia del concepto de patrimonio y su uso como instrumento de creación de identidad nacional, así como la ambigüedad que subyace en la noción de “cocina mexicana”, tan dividida entre lo



“occidental” o hispanista y lo indigenista. Tampoco es posible soslayar el contexto en que se ha dado dicho reconocimiento, caracterizado por una globalización que problematiza el sentido de la identidad nacional misma y agudiza cada vez más la carencia de los alimentos que son la base de dicha cocina. Por eso es necesaria una revisión histórica que contemple incluso el tiempo presente, para desentrañar los alcances reales de tal reconocimiento.

Patrimonio cultural, identidad nacional y cocina

El término “patrimonio”, derivado del latín *patrimonium*, tiene un origen que se remonta a la antigüedad clásica. Sin embargo, para los propósitos de este trabajo sólo interesa bosquejar algunos datos a partir de los albores de la época contemporánea, pues fue hasta la época de la Ilustración que el patrimonio empezó a verse como algo que debía ser difundido entre la gente para mostrarle las manifestaciones culturales y artísticas provenientes de épocas anteriores (Torres Aguilar, 2015). Con el Romanticismo del siglo XIX el patrimonio pasó a ser un referente significativo de la identidad nacional (Conti, 2018). Si bien será hasta 1972 que en algunas declaratorias de la UNESCO aparece ya el concepto de patrimonio cultural, aún en ese año sigue siendo concebido el patrimonio en términos más bien materiales, pues sigue comprendiendo monumentos, construcciones e incluso lugares. Con la incorporación de la categoría de “paisaje cultural” en la década de 1990 empezó a considerarse el “patrimonio inmaterial” como un elemento fundamental. Así, en 2003 la UNESCO incorporó ese concepto entendido como “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, con sus objetos e instrumentos inherentes.” Desde esa fecha el abanico de definiciones se ha ampliado hasta contemplar diversos tipos de patrimonio cultural en el que se incluyen el patrimonio industrial, el científico y tecnológico, el literario, el teatral, el historiográfico, etc. (Torres Aguilar, 2015, pp. 22-29; Conti, 2018).

Si la amplitud que se le dio al concepto de patrimonio cultural es importante, más lo es la función asignada al mismo como garante de la “memoria colectiva”, con lo que se construye la identidad de un grupo o de una sociedad, o en términos más generales la identidad nacional. La cuestión es que el patrimonio cultural así entendido termina siendo una “construcción social”, una “invención” que, de acuerdo con el arquitecto argentino Alfredo Conti (2018) especialista y consejero en conservación de patrimonio, “implica que la selección de los objetos que constituyen el universo patrimonial es una especie de manipulación derivada de grupos hegemónicos que incluyen al poder político



y a grupos selectos de individuos, especialmente intelectuales” (s.p.; Machuca, 2005; Giménez, 2005).

Si el patrimonio cultural puede ser considerado como una construcción social, o incluso una invención, la llamada “identidad nacional” adolece de la misma condición. Héctor M. Capello (2010) ha hecho notar el problema de la falta de definición del concepto y el hecho de que apenas recientemente esté siendo considerado por las ciencias sociales como uno de los problemas conceptuales más difíciles de definir, sobre todo porque América Latina es una región “constituida por un sistema de naciones harto irregular con esporádicos intervalos democráticos y una herencia autoritaria que aún no ha sido capaz de erradicar” (p. 10).

Ante esa circunstancia la identidad nacional puede considerarse no como una realidad dada sino como algo en proceso de construcción. Proceso que para ser analizado de unas décadas para acá se requiere, como han señalado Raúl Béjar y Héctor Rosales (2005), tener presente el juego dialéctico establecido entre la globalización y los procesos identitarios. En dicho juego la globalización representa una era en la que se pone de manifiesto un capitalismo monopolizador en todos los aspectos y sentidos, de tal manera que los estados nacionales carecen de soberanía económica que les impide formular políticas económicas nacionales. Peor aún, “los estados nacionales han cumplido funciones de control y disciplinamiento social, además de contar con aparatos ideológicos que se articulan para presentar la realidad capitalista como la única forma de sociedad legítima o posible. (...) El capital necesita estados que organicen el mundo para mantener su lógica de dominación” (Béjar y Rosales, 2005, pp. 24-25). Como dice a su vez Antonio E. De Pedro Robles (2010), la globalización es un fenómeno que trastoca la cuestión nacional y la noción de identidad, y puede incluso trascender o suplantar las llamadas identidades nacionales. Así ante propuestas como las de la UNESCO, de defender el mundo pluricultural en el que vivimos, nos enfrentamos a una realidad más compleja y menos optimista.

Una de las cuestiones complejas de esa realidad es la que tiene que ver con la alimentación y la constitución de una cocina propia de los grupos que buscan resolver ese problema. De hecho, igual que con el concepto de identidad nacional, también el de las relaciones entre la alimentación y la construcción y las manifestaciones de la identidad cultural o nacional, es uno de los temas de interés de las ciencias humanas y sociales durante las últimas décadas; motivación generada igualmente por el proceso de globalización. En este caso se habla de “identidad alimentaria”, y si bien en algún



momento dado se reconocía la afirmación “somos lo que comemos”, en realidad, como afirma Jesús Contreras (2013), “no está tan claro qué es lo que se entiende por identidad alimentaria” (p. 39). El problema, sigue Contreras, se hace más complejo cuando se tiene en cuenta la gran cantidad de alimentos procesados, los cuales “ya no responden a una identificación cultural mínimamente clara. En esa medida, ¿cómo puede plantearse hoy la relación entre alimentación e identidad?” (p. 42) Probablemente seguimos siendo lo que comemos, “sólo que hoy somos muchas y diferentes personas a lo largo de la semana y del año. Se trata de una identidad plural, todavía en construcción, o en construcción permanente, y que todavía no ha recibido la atención académica necesaria para describirla y comprenderla en toda su extensión.” (Contreras, 2013, p. 56)

Quizás estemos entrando en una etapa de “identidad plural” a partir del consumo de alimentos. Sin embargo, tanto ese caso como el de la llamada “identidad alimentaria” implican la definición de lo que se entiende por cocina, pues es ahí donde se define el consumo de alimentos, con todo lo que ello implica. El mismo Contreras (2013), citando al también antropólogo Claude Fischler, dice que “la cocina no es tanto una cuestión de ingredientes, transformados o no, sino de clasificaciones y de reglas que ordenan el mundo y le dan sentido.”. Así entendida, una cocina nacional “es aquella que se refiere, fundamentalmente, a aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como *normales*, propios o específicos de un determinado país y que, por esa misma razón, constituyen un aspecto de su identidad como grupo” (pp. 40-41).

Sin duda esa definición de cocina nacional es precisa, pero hay que subrayar sobre todo la expresión anterior de Fischler sobre las clasificaciones y reglas que ordenan el mundo y le dan sentido en el ámbito de la cocina. Porque de esa manera adquieren mayor relevancia las observaciones de Juan José Bautista (2012), al advertir que cuando consumimos alimentos producidos de acuerdo a la lógica capitalista, también consumimos esa forma de producción, que se incorpora en nuestra subjetividad como su contenido. “Por eso, nuestro consumo, incrementa y fomenta la producción capitalista.” Esto es así, porque “en el alimento no están contenidos solamente los nutrientes, minerales y proteínas propios de tal o cual alimento, sino que también está contenida la intencionalidad con la cual fueron producidos esos alimentos por los productores.” La cuestión sería entonces modificar la forma de producir los alimentos, pues como agrega Bautista, “no se puede transformar la forma de pensar de un pueblo



si no se transforma paralelamente la forma del consumo, pero también la forma de la producción acorde con este tipo de consumo” (pp. 95-97).

En ese contexto arriba descrito, la cocina mexicana ha sido retomada como instrumento de creación de identidad nacional a fuerza de elevarla a rango de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Veamos ahora cómo se expresa lo dicho hasta ahora en ese reconocimiento.

La cocina mexicana

Detrás del reconocimiento otorgado por la UNESCO en 2010 subyacen percepciones abstractas y generalizadoras. Se hace abstracción de uno de los fenómenos más importantes, que tiene que ver con el inacabado proceso de civilización iniciado desde la época del descubrimiento de América, cuando el modelo de alimentación indígena fue confrontado con el modelo de alimentación español u occidental. Modelos ideales contruidos por los cronistas e historiadores colonialistas, que tendían a resaltar la cualidad cuasi vegetariana de la dieta de los indígenas frente a la cualidad carnívora de la dieta de los españoles. Una construcción de modelos que se dio justo en el momento que en la Europa renacentista se afianzaba una peculiar ideología alimentaria, que hacía énfasis en la condición social y el tipo de alimentación que le correspondía; de tal manera que los campesinos debían ser vegetarianos y los nobles e incipientes burgueses carnívoros. Aunque supuestamente a partir del siglo XIX con la supresión de la sociedad estamental y sus privilegios dicha ideología fue superada, en realidad sólo se adaptó a la constitución de una sociedad dividida en clases. No es casual que al tratar el tema de la alimentación indígena de antes y después de la conquista, fuera predominante en la historiografía mexicanista de la segunda mitad del siglo XX el mantener vigente esa ideología y con ella la interpretación colonial sobre la cultura alimentaria indígena en general (Pío Martínez, 2003).

La propia historicidad de la cocina mexicana da cuenta de la confrontación alimentaria mencionada antes. Al respecto José Luis Juárez López (2011) ha explicado ya el periplo que ha tenido que pasar esta cocina para ser reconocida finalmente como símbolo nacional. A principios del siglo XIX se editaron los primeros recetarios con la intención de enseñarle cocina “al pueblo”, como dice Juárez López (2003), pero sus referencias a la “gastronomía” daban bien cuenta del sector social al que iban dirigidos. De hecho, todavía en el porfiriato la cocina mexicana basada en maíz y chile seguiría siendo mal vista. “No le fue bien debido a la aspiración de mundo que fue la moda de su tiempo:



comer nopales, tamales o huitlacoche era ‘para el pueblo’” (Juárez López, 2003, pp. 125-126).

Si bien hasta finales de la década de 1920 se comenzaron a editar recetarios de cocina mexicana, no fue sino hasta los años cuarenta que el concepto de cocina mexicana como cocina nacional empezó a formar parte del discurso político y popular (Juárez López, 2003 y 2011). En realidad fue una inclusión algo relativa, pues en esa década de los cuarenta Manuel Gamio introdujo el término “dieta indígena”, que es considerado como lo que dio inicio al estudio de la alimentación como fenómeno cultural. Sólo que la introducción de esa categoría influyó de manera divergente, pues si lo positivo fue atribuirle a dicha dieta un papel importante en la construcción de la identidad nacional, también tuvo su lado negativo, “al connotar escasez, poca diversidad y deficiencias nutricias” (Arroyo, 2006, p. 13).

Es hasta la década de 1960 que se puso una mayor atención en las culturas culinarias prehispánicas, a raíz de algunos congresos de americanistas realizados entonces y los estudios del antropólogo Eusebio Dávalos Hurtado. Sin embargo, aquí también habrá que relativizar los avances en el reconocimiento de la dieta indígena, pues si bien “se revaloró el consumo de los insectos como parte importante de la cocina mexicana”, como dice Juárez López (2003), los platillos a base de gusanos de maguey, jumiles y chapulines servidos en los restaurantes de comida mexicana “terminaron identificados como ‘cocina exótica mexicana’ y auténticos *delicatesen*.” (p. 127) Podría decirse que a la manera porfiriana, persistía la diferencia entre gastronomía y simple cocina indígena. Lo anterior se deduce de las apreciaciones de Pedro Arroyo (2006) sobre algunas encuestas realizadas por el Instituto Nacional de Nutrición entre los años de 1960 y 1970, en las que se aplicaron las categorías de “dieta indígena” y “dieta mestiza”. La primera fue calificada de monótona por su base en el maíz y un uso mínimo de frijol y otras leguminosas. Por monotonía se referían en realidad a la escasa diversidad de la alimentación rural, en la que se atribuía una “mayor persistencia de la cultura tradicional”, sin especificar qué entendían por *cultura tradicional*. Lo único claro es que se referían a algo negativo relacionado con la alimentación. Los nutricionistas de estos años consideraban importante “que la población rural se urbanizara, pues entonces se hacía “más ‘mestiza’,” y su dieta mejoraba, “ya que se diversifica e incorpora cantidades crecientes de carne, leche, huevos, verduras y frutas.” Se suponía que la población urbana “consumía una alimentación más equilibrada”. (Arroyo, 2006, pp. 16-17)



Ya en los años noventa circularon muchos libros que “sugieren que la cocina mexicana siempre ha sido bien vista y apreciada por todos” (Juárez López, 2003, p. 128). Lo dicho hasta aquí no apoya esa idea. Como quiera que sea, Juárez López (2011) constata que en lo que va del siglo XXI surgieron los promotores del reconocimiento mundial de la cocina mexicana, sólo que sigue siendo concebida en el plano de la gastronomía más que de la simple cocina, lo que ha motivado la participación del cocinero metido a antropólogo e historiador. De ahí que sea interesante la postura de este autor, pues considera que no cambiará la situación de la cocina mexicana, por la simple y sencilla razón de que “las reticencias contra los molitos, los tamalitos y demás cositas de maíz subsiste.” Y subsiste porque “la cocina mexicana sigue siendo una cocina menor desde la perspectiva europea, y los gringos hasta le dicen ‘étnica’.” Más problemático aún es que no se conoce el contenido del expediente de solicitud entregado a la UNESCO ni “el detalle de las medidas que se implementarán” (Juárez López, 2011, pp, 18-19).

Aunque efectivamente no se conoce el expediente de solicitud entregado a la UNESCO, es posible inferir su contenido por algunas declaraciones hechas por sus promotores, por un documento presentado por la propia UNESCO al respecto y por el contenido de una solicitud anterior presentada en 2004. Esta última solicitud fue presentada bajo el título: *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. El puro título deja entrever una pragmática tendencia indigenista, que por cierto le valió fuertes críticas por parte de estudiosos de España, como bien señala Juárez López (2011). Sus cuestionamientos fueron: “¿Cómo era posible exaltar un producto indio en un país donde el indio es insultado y menospreciado? ¿Y dónde quedaba aquello que los mexicanos no se cansan de repetir: el consabido mestizaje idealizado? ¿Por qué sólo el maíz como lo más representativo?” (p. 18).

El pragmatismo proyectado en *Pueblo de maíz* (2004) queda de manifiesto al presentar de entrada repetidamente al maíz como un cereal que supuestamente aún en el siglo XXI es en México “dogma y liturgia, historia, leyenda y tradición” (pp. 9 y 16). Se manifiesta ese pragmatismo en otra frase también repetida, donde se presenta a la cocina mexicana como concepto y como práctica, como propuesta cultural a la vez tradicional y de vanguardia; una cocina “de profunda originalidad, de continuidad milenaria, enriquecida por los mestizajes”; capaz de hacer frente “a embates de índole económica, cultural y ecológica”; y no sólo de una “asombrosa variedad” sino de “una capacidad cohesionante que todos los mexicanos reconocen” (pp. 10-11 y 19). Dadas



esas cualidades, se esperaba que al lograr el reconocimiento solicitado se avocarían las autoridades a conservar y salvaguardar “ese rico patrimonio ante las amenazas graves que al atentar contra el sistema alimentario mexicano ponen en riesgo numerosos elementos de identidad, sociales y familiares, así como patrones tradicionales de consumo de probada eficiencia nutricional” (p. 11). No escasean las referencias a la cocina mexicana como “factor de identidad nacional” (p. 13), “base del sustento material y espiritual de una nación” (p. 20), “parte de la idiosincrasia nacional” (pp. 20-21), “medio de apropiación de identidad cultural” (p. 36), “medio de cohesión cultural” (p. 38), etcétera.

Lo interesante es que en el mismo texto se encuentran algunas inconsistencias que contradicen algo de lo dicho. La cohesión que tanto se enfatiza, parece que sólo se da en el medio rural, pues se habla de “redes” formadas por los compadrazgos establecidos entre los tianguistas y los vecinos del pueblo, redes “que permanecen y que pasan inadvertidas para quienes viven en las ciudades y han roto el contacto con la naturaleza y con los valores de la vida en comunidad” (*Pueblo de maíz*, 2004, p. 69). ¿Cómo entonces ante esa circunstancia puede hablarse de identidad nacional, de idiosincrasia o de cohesión reconocida y aceptada por “todos” los mexicanos? ¿Cómo se manifiesta en los mexicanos urbanizados aquello de que el maíz es “dogma y liturgia, historia, leyenda y tradición”?

Otro aspecto que contradice lo dicho sobre las tradiciones culinarias indígenas como factor de identidad nacional, es el reconocimiento de que las culturas indígenas y campesinas “han sido consideradas por muchos sectores como ‘atrasadas’ y susceptibles de modernización.” Y que “a pesar de los esfuerzos del sector educativo en los últimos años, los planes y los programas de estudio poco o nada tienen que ver con la visión indígena y su historia.” Como bien se señala, “las investigaciones de etnografía escolar” dan pie a que los maestros sean incluyentes de los puntos de vista comunales. Sin embargo, la realidad que da al traste con la idealización mostrada en *Pueblo de maíz* (2004) “es que el sistema educativo y la presión social no favorecen el fortalecimiento de la identidad comunitaria” (p. 95).

Tras la experiencia fallida de 2004, la solicitud de 2010 se presentó con este otro título: *La cocina tradicional mexicana, cocina comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán*, del que hubo que aclarar que más allá del regionalismo se trata en realidad de la cocina mexicana en general, aunque no por eso dejó de lado el pragmatismo antes mencionado. Evidencia de ello son las declaraciones dadas a la prensa por la Dra. Gloria



López Morales, quien en 2004 por cierto era Coordinadora de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo CONACULTA, y en 2010 apareció como escritora, periodista y diplomática mexicana, fundadora y presidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, que es además un órgano consultivo de la UNESCO. Llama poderosamente la atención la similitud de los argumentos entre la solicitud de 2004 y ésta de 2010.

López Morales afirma que su gestión para obtener el reconocimiento de la UNESCO respondió a “la importancia de cuidar las *raíces culinarias mexicanas* que dieron y han dado de comer a los mexicanos *por tanto tiempo*”, porque la “gastronomía mexicana” es “un elemento de identidad para el pueblo mexicano”, que “se apoya en *productos originarios de su tierra*”; en esencia, es “una dieta muy nuestra, equilibrada y sana, *que por milenios alimentó al pueblo mexicano*.” El problema, sigue López Morales, es que “hoy en día hay varios flancos: medio ambiente, los cambios de patrones agrícolas para la producción de alimentos, la invasión de alimentos exógenos que vienen a romper el equilibrio de la dieta tradicional, obviamente también los asuntos del comercio transnacional que nos hacen importar un montón de nuestros productos y recibir a cambio otros que no son los mejores para la alimentación del mexicano.” (Fernández, 2016, s.p. Las cursivas son mías)

Creo que hay aquí una forma equivocada de entender la cocina mexicana. Primero, porque se hace abstracción de la peculiar historicidad que llevó al establecimiento de dicha cocina. Segundo, porque al hacer referencia a algo que existe desde hace milenios, se establece sin más una identificación con el modelo de alimentación indígena. El problema es que si se reconociera esa situación entonces no habría modo de hablar de cocina mexicana, pues esta es el producto del mestizaje entre la cocina española, árabe, entre otras culturas, y la cocina indígena. En ese sentido, esa “invasión de alimentos exógenos” de que habla serían incluso los alimentos traídos por los españoles desde la época de la conquista. De ahí se deriva, desde mi punto de vista, una mayor extrañeza al leer la afirmación de que “en nuestro país la sociedad se está movilizándose de manera bastante eficiente para darse cuenta de las bondades de la cocina mexicana y de la dieta mexicana y defenderla con dientes y uñas” (Fernández, 2016). Me parece una expresión meramente retórica sobre lo que abundaré en el último apartado. Lo evidente en lo inmediato es que la cultura indígena sigue siendo retomada como un mero instrumento de creación de identidad nacional y de sentimientos patrióticos, con lo que las élites construyen esa entelequia que lleva lo gastronómico a



niveles paroxísticos, porque se crea un imaginario en el que todos los mexicanos participan de las bondades de esa “gastronomía”, cuando en realidad la mayor parte de la población se enfrasca en la supervivencia alimentándose con lo que haya.

Es cierto que aún no se puede consultar la solicitud que se presentó a la UNESCO, pero por la declaración de esta institución publicada en 2010, otorgando el reconocimiento solicitado, se ve claramente que se manejaron principios que describen total y absolutamente el modelo de alimentación indígena y su sistema productivo, sin ninguna alusión al mestizaje culinario, y por lo tanto sin alusiones a la llamada cocina mexicana como tal. Se habla ahí de una “cocina tradicional mejicana” (sic) como “un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.” Se reconocen como “elementos básicos del sistema” al maíz, los frijoles y el chile, a los que “se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla.” Se alude a los “métodos de cultivo únicos en su género”: la milpa y la chinampa; así como a “procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización.” Se reconoce que “el arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos.” Un arte culinario que no sólo se encuentra en el estado de Michoacán sino en todo México, donde “se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional.” Los conocimientos y técnicas de todas esas personas “son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local” (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial).

Reflexiones finales

Con todo y que el proceso de civilización sigue inconcluso, la pretensión de civilizar según la perspectiva de la cultura occidental sigue vigente. En un trabajo anterior he mostrado cómo a lo largo de la primera mitad del siglo XX la ciencia de la nutrición en México, basada en la experiencia originada en Europa, “sirvió para forjar definitivamente un nacionalismo desprendido de sus tradiciones culinarias autóctonas.” En todo caso fueron tradiciones que “quedaron como un símbolo de identidad nacional, pero en la práctica el progreso del país estuvo fincado en la dieta diseñada en Europa y en los Estados Unidos” (Pío Martínez, 2013, p. 226). Detrás del reconocimiento de la UNESCO



a la cocina mexicana, al declararla Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, subyace una inercia en el sentido señalado antes fuertemente fomentada a su vez por una hegemonía cultural que dificulta la revalorización real del modelo de alimentación indígena.

Como esa hegemonía cultural ha persuadido secularmente de lo que supone superioridad del modelo de alimentación occidental sobre el modelo de alimentación indígena, se ha generado lo que Graciela Soria Sánchez y Víctor Herminio Palacio Muñoz (2014) llaman “idea sistemática en la sociedad”, que reforzada con “las políticas públicas” han impuesto la idea de que “para mejorar y desarrollarse es mejor dejar de ser indígena” (p. 136). En ese sentido, se fomenta la preferencia entre la población por los alimentos industrializados. Para la población de estrato bajo de la ciudad esos son alimentos no sólo más higiénicos sino incluso más nutritivos, por el simple hecho de venir empaquetados. Lo fundamental es que al consumirlos asumen que han entrado a la modernidad y que están mejorando socialmente hablando (Bertrán, 2006).

Incluso en el medio rural se manifiesta esa situación. Aunque existen estudios que revaloran alimentos como los quelites “(del náhuatl *quilit*, hoja)”, sucede que suelen ser plantas despreciadas “debido a la corta visión que los asocia con la pobreza y con un pasado indígena derrotado” (Bourges Rodríguez, Vargas Guadarrama, 2015, pp. 6-7). Según Ellen Messer (2006), para las personas de bajos recursos de las zonas rurales las plantas silvestres pueden carecer de prestigio, “dado que tienden a decir: ‘cuando haya dinero ya no comeremos hierbas’ (al menos, no sin manteca)” (p. 43). De hecho, según muestra esta autora, el consumo de maíz, tortilla y frijol ha ido a la baja, porque hay la tendencia a sustituirlos por productos de trigo o fideos de caja, por arroz o papas, y cuando hay más recurso por carne o pescado (Messer, 2006).

En ese sentido, quizás la propuesta de promover la “Seguridad Alimentaria”, que desde la década de 1940 propuso la FAO pasa por ser efectiva, pues nunca se plantearon el problema de la producción, como sí lo hizo la organización internacional *Vía Campesina* que en 1996, en la Cumbre Mundial de Alimentación —donde por cierto tomó más forma aquel concepto de Seguridad Alimentaria—, propuso en contraposición el concepto de “Soberanía Alimentaria”, haciendo hincapié en que no debía dejarse de lado a los que producen los alimentos y tampoco el origen de los mismos (Soria Sánchez y Palacio Muñoz, 2014).

No obstante, precisamente la globalización socioeconómica nos está llevando a lo que Francisco Entrena Durán (2008) llama “paulatina deslocalización y desestacionalización



de las dietas, y a la vez a la extensión de hábitos de consumo cada vez más parecidos a escala planetaria.” Un fenómeno homogeneizador que tiene como consecuencia que se vea mermado seriamente “el grado de soberanía alimentaria de los actores sociales de los contextos locales.” Al privilegiarse de la agricultura la exportación, es preciso importar para el consumo interno grandes cantidades de alimentos básicos para la dieta cotidiana. “Como consecuencia, esos países sufren una progresiva reducción de su soberanía alimentaria, ya que el abastecimiento alimentario de sus poblaciones está cada vez más en manos de una serie de empresas trasnacionales fuera de su control” (Entrena Durán, 2008, pp. 29-30). En México, más marcadamente con la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio de América del Norte en 1994, el mercado interno de productos agropecuarios sufrió una transformación radical, pues el país se convirtió en abastecedor de esos productos para el mercado externo, “dejando de lado al interno y trastocando con ello el abasto alimentario nacional” (Soria Sánchez y Palacio Muñoz, 2014, p. 131).

La falta de impacto del reconocimiento de la UNESCO otorgado a la cocina mexicana, se refleja más dramáticamente en la instauración el 22 enero de 2013 de la llamada Cruzada Nacional contra el Hambre. Porque en lugar de fomentarse la producción y el consumo de alimentos autóctonos, que paradójicamente desde finales de la primera mitad del siglo XX han sido reconocidos científicamente como altamente nutricionales (Pío Martínez, 2013), se incluyeron como colaboradores compañías trasnacionales como Nestlé y Pepsi Co. Como bien señalan Soria Sánchez y Palacio Muñoz (2014), es inaudito que se pretenda eliminar la desnutrición apoyándose en empresas cuyos productos no son una buena fuente nutricional y son por otra parte responsables del incremento en la obesidad. De esa manera se atenta aún más contra “las escasas dietas tradicionales locales y nutritivas y, por otro lado, se potencializará la alienación hacia el consumo de productos industrializados, no necesariamente nutritivos, afianzando a las grandes corporaciones en el dominio de toda la cadena alimentaria” (pp. 140-141).

Sin duda que es digno de alabanza que la cocina mexicana figure como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Más digno de alabanza sería que se crearan condiciones para reivindicar efectivamente las dietas tradicionales indígenas, privilegiando la producción de sus ingredientes y su consumo, más que recurrir a ellas como un recurso para despertar sentimientos nacionalistas y promover el turismo gastronómico, que sólo beneficia a una escasa población con altos recursos económicos y gustos que por lo general consideran exóticos.



Fuentes consultadas

- Arroyo, Pedro. (2006). "Estudios sobre antropología y nutrición en México", en Miriam Bertrán, Pedro Arroyo. *Antropología y nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Nutrición, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco, pp. 13-26.
- Bautista, Juan José. (2012). *Hacia la descolonización de la ciencia social latinoamericana. Cuatro ensayos metodológicos y epistemológicos*. La Paz, Bolivia: Rincón ediciones, Colección Abrelosojos.
- Béjar, Raúl y Héctor Rosales. (2005). "Las identidades nacionales hoy. Desafíos teóricos y políticos", en Raúl Béjar, Héctor Rosales (coords.). *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural. Nuevas miradas*. Cuernavaca, Morelos: UNAM, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, pp. 15-35.
- Bertrán, Miriam. (2006). "Significado socioculturales de la alimentación en la ciudad de México", en Miriam Bertrán, Pedro Arroyo. *Antropología y nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Nutrición, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco, pp. 221-235.
- Bourges Rodríguez, Héctor, Luis Alberto Vargas Guadarrama. (2015). "La cocina tradicional y la salud", en *Revista Digital Universitaria*. México: UNAM, vol. 16, núm. 5, 1 de mayo, pp. 1-11.
- Capello, Héctor M. (2010). "Introducción", en Héctor M. Capello, Antonio E. de Pedro Robles. *Historia, identidad nacional y carácter cívico político en sociedades complejas. El caso de las sociedades española y latinoamericanas*. México: Universidad Autónoma de Tamaulipas, Plaza y Valdés, pp. 9-15.
- Conti, Alfredo. (2018). "Patrimonio cultural como referente de la memoria y la identidad", s.p. Recuperado de
- Contreras, Jesús. (2013) "¿Seguimos siendo lo que comemos?", en Varios autores. *Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria Simposio*. México: Comisión nacional para el conocimiento y uso de la biodiversidad, UNAM, pp. 39-58.
- De Pedro Robles, Antonio E. (2010) "En relación con el concepto de cultura y su inserción en el contexto de las sociedades globalizadas", en Héctor M. Capello, Antonio E. de Pedro Robles. *Historia, identidad nacional y carácter cívico político en sociedades complejas. El caso de las sociedades española y latinoamericanas*. México: Universidad Autónoma de Tamaulipas, Plaza y Valdés, pp. 31-40.
- Entrena Durán, Francisco. (2008). "Globalización, identidad social y hábitos alimentarios", en *Revista de Ciencias Sociales*. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, número 119, pp. 27-38.



- Fernández, Elena. (2016). "Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad", en *Forbes México*, diciembre 10. Recuperado de <https://bit.ly/3jrYHYg>
- Giménez, Gilberto. (2005) "Patrimonio e identidad frente a la globalización", en *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 13. Gestión cultural, planta viva de crecimiento*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Memorias del Tercer Encuentro Internacional de Gestores y Promotores Culturales (Guadalajara), pp. 177-182.
- Juárez López, José Luis. (2003). "De la cocina mexicana. Periodos, fuentes y personajes", en *Revista de la Universidad de México*. México: UNAM, núm. 620, febrero, pp. 124-128.
- . (2011). "Retomas y nombramientos. La cocina mexicana hacia un reconocimiento mundial", en *Diario de Campo*. México: INAH, núm. 6, pp. 16-19.
- Machuca, José Antonio. (2005) "Reconfiguración del Estado-Nación y cambio de la conciencia patrimonial en México", en Raúl Béjar Navarro y Héctor Rosales Anaya. *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural. Nuevas miradas*. Cuernavaca, Morelos: Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, Universidad Nacional Autónoma de México. Colección Multidisciplina, pp. 153-176.
- Messer, Ellen. (2006) "Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición", en Miriam Bertrán, Pedro Arroyo. *Antropología y nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Nutrición, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco, pp. 27-74.
- Pío Martínez, Juan. (2003). *Hambre, conquista y salvación. Los indios de la Provincia de Ávalos, 1523-1750*. Lagos de Moreno, Jalisco: Campus Universitario de los Lagos.
- . (2013). "La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX", en *Relaciones. Estudios de Estado y Sociedad*. Zamora, Michoacán: El Colegio de Michoacán, vol. 34, núm. 133, invierno, pp. 225-255.
- Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. (2004). Expediente técnico para la postulación como patrimonio inmaterial y oral de la humanidad de la UNESCO*. México: CONACULTA.
- Soria Sánchez, Graciela, Víctor Herminio Palacio Muñoz. (2014). "El escenario actual de la alimentación en México", en *Textos y contextos*. Porto Alegre, Brasil: Pontificia Universidad Católica do Río Grande do Sul, vol. 13, núm. 1, enero-junio, pp. 128-142.



Torres Aguilar, Morelos. (2015). "Los límites del patrimonio cultural", en Alejandro Mercado Villalobos, (coord.). *La cultura del patrimonio*. Morelia, Michoacán: Universidad de Guanajuato, Campus León, pp.15-33.

UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial. "La cultura tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán." Recuperado de <https://bit.ly/34iz4Tf>



¿En riesgo el patrimonio gastronómico de la costa del municipio de Bahía de Banderas, Nayarit?

Rafael Villanueva Sánchez¹
Arodi Carmi Caldera de la Rosa²
Marcela Salazar Martínez³

Resumen

La humanidad ha utilizado la naturaleza como medio de subsistencia y como parte de su esencia misma, se ha apropiado del territorio y de sus recursos, el alimento no ha sido la excepción pues su misma evolución y conocimientos le han conducido al hombre a experimentar y domesticar por siglos especies animales y vegetales; en día el uso irracional de los recursos ha mermado la biodiversidad regional y gran parte de la proteína utilizada, figura bajo alguna categoría de conservación y en peligro de extinción, la gastronomía se sitúa como una expresión que confiere identidad propia a los pueblos originales de México, dicha tradición milenaria de la Cocina Tradicional Mexicana ha merecido formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. La praxiología sugiere la revisión de trabajo de campo de 14 inventarios culinarios desarrollados en el periodo 2011 - 2018 en las localidades costeras de San Francisco, Sayulita, Punta Mita, Higuera Blanca, Corral de Risco, Cruz de Huanacastle, Bucerías y Las Jarretaderas, en el Municipio de Bahía de Banderas. La misiva del trabajo alude a identificar el estatus de la proteína de acuerdo a la NOM 059 SEMARNAT 2010 y de la UICN. Existe un particular gusto regional por la gastronomía exótica y en la mayoría de los casos asociada a usos y costumbres ancestrales, cosmovisión e historia del territorio, la pérdida del patrimonio bio-cultural no solo sugiere la ausencia permanente de la cultura gastronómica también repercute en la biodiversidad y sus ecosistemas.

Palabras clave

Patrimonio bio-cultural; Biodiversidad; Gastronomía; Turismo; Municipio de Bahía de Banderas.

Introducción

Bahía de Banderas es el municipio número veinte del estado de Nayarit, que fue creado por decreto el 18 de septiembre de 1989. El gobierno con visión futurista decide hacerlo independiente de Compostela, pues este crecía en forma constante el sur del estado como destino turístico. Bahía de Banderas es una región donde existieron tres grandes



cacicazgos: Tintoque, Pontoque y Tondoroque. Su tradición culinaria se remota a la época prehispánica, pues fue habitado por las tribus pertenecientes a Hueytlahtonazgo, que, después conquistados por Nuño Beltrán de Guzmán, su población se ve minada enormemente.

Sin embargo, la población siguió cultivando maíz, se siguió dedicando a la pesca y la caza se practicaba para su autoconsumo. Los hechos históricos marcan a los pueblos, su diáspora por región hace que nazca el mestizaje y que las fusiones de las culturas marquen la forma de vida y de comer de los pueblos; la cocina nayarita fue una cocina regional antes que se dividiera el país en estados en 1917, lo que hace que la cocina del sur de nuestra entidad se vea influenciada por las cocinas de nuestros estados vecinos (extracto del prólogo de la Chef Betty Vázquez en (Velázquez, Villanueva, & López, 2019).

La concepción del patrimonio biocultural y su lazo íntimo con la biodiversidad explican el lazo de las comunidades locales y su cosmovisión del entorno, estando presente en la administración de los recursos como principal sustento y garante de la conservación del patrimonio natural y cultural a través de los usos y costumbres.

Fundamentación

México y su biodiversidad

A México se le incluye entre los doce países megadiversos. En su territorio se encuentra el 10% del total de las especies del mundo (Aguayo Quezada, 2007), el mayor número de especies de reptiles, el segundo de mamíferos y el cuarto de anfibios y plantas de cualquier país. Una gran cantidad de éstas son endémicas.

México es el cuarto país del mundo con mayor riqueza biológica (CONABIO, 1998) Sin embargo, es también uno de los países donde la biodiversidad se ve más amenazada, lo que implica una responsabilidad a nivel internacional. Acompañando a su diversidad biológica, México cuenta con una gran diversidad cultural, y ambas están relacionadas. Las comunidades rurales e indígenas son propietarias de más del 80% de los ecosistemas en buen estado de conservación y con una alta biodiversidad. Los mecanismos más efectivos para la conservación de la biodiversidad son el establecimiento de áreas naturales protegidas (ANP) y los esquemas de manejo sustentable que permiten integrar la conservación de la riqueza natural con el bienestar social y el desarrollo económico (INECC, 2014).



La gran variedad de especies vegetales nos coloca en el cuarto lugar entre todos los países del orbe con mayor diversidad. Una gran riqueza que, gracias a su cosmovisión y sabiduría, supieron aprovechar las culturas indígenas afectando lo menos posible a la naturaleza. Actualmente, de acuerdo con el mismo autor, hay 7 mil especies de plantas con usos experimentados y definidos en la alimentación. Entre ellos están los condimentos, los ablandadores, así como ingredientes para preparar bebidas, conservas, alimentos deshidratados, dulces, platillos especiales y aderezos, entre otros. Eso no tiene igual en ningún país del mundo e implica “una formidable responsabilidad: la de ser cumplidos garantes y meticulosos guardianes de este extraordinario patrimonio”, afirma Rzedowsky en (García & Bermúdez, 2014:26)

Islas del Golfo de California y su relación con la Costa de Bahía de Banderas

La UNESCO inscribió en 2005 en la Lista del Patrimonio Mundial el sitio de las Islas y Áreas Protegidas del Golfo de California que integra 244 islas, islotes y zonas litorales del golfo de California en los estados mexicanos de Baja California, Baja California Sur, Sonora, Sinaloa y Nayarit. Alberga 695 especies botánicas y 891 ictiológicas, de las cuales 90 son endémicas. El número de especies vegetales es superior al registrado en otros sitios insulares y marinos inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial. Asimismo, este sitio alberga el 39% y el 33% del total mundial de las especies de mamíferos marinos y de cetáceos, respectivamente.

“La Lista del Patrimonio Mundial en Peligro tiene por objeto informar a la comunidad internacional de las condiciones que amenazan las características mismas que han hecho posible la inscripción de un bien en la Lista del Patrimonio Mundial (conflictos armados, catástrofes naturales, urbanización salvaje, caza furtiva, contaminación...) y fomentar medidas correctivas” (UNESCO, 2019).

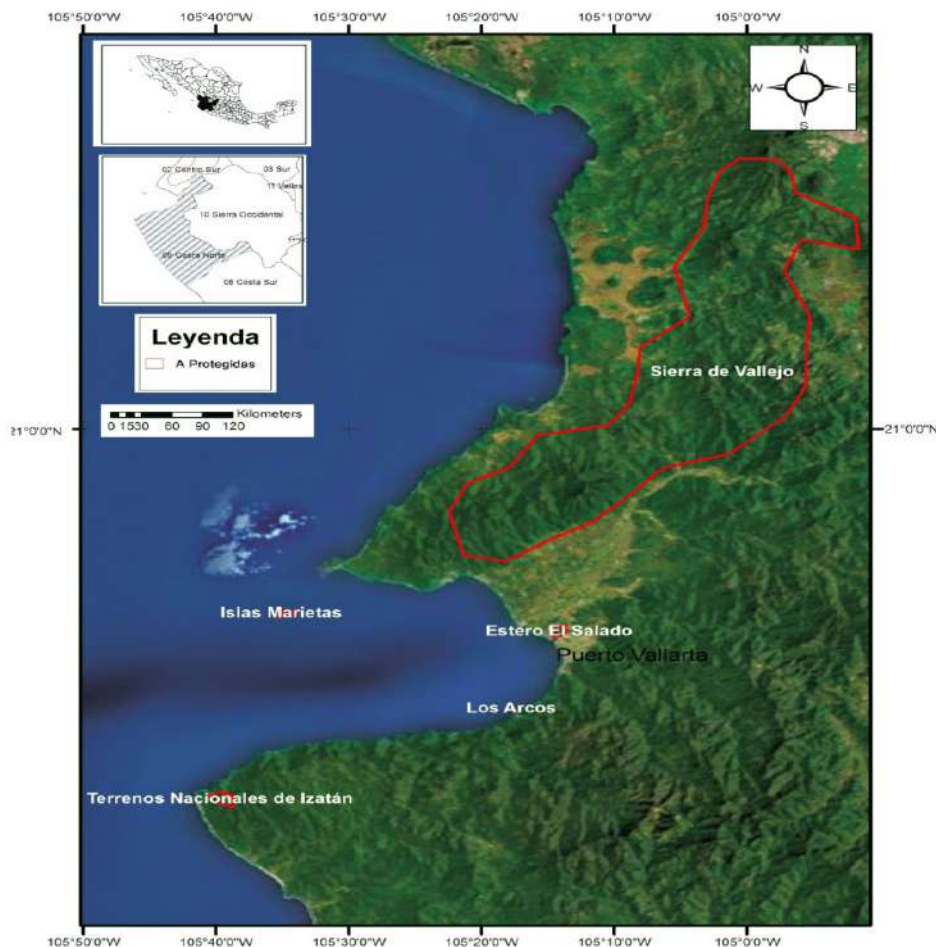
Particularmente hablando del territorio Nayarita incluye el conjunto de las islas Marías, Isla Isabel y las Islas Marietas, en el primer conjunto se ubicaba la penitenciaría estatal hasta finales del año 2018 (cárcel) para ser destinada en su totalidad a la conservación de la biodiversidad, el conjunto de islas no ha estado exenta de prácticas excesivas sobre la explotación de sus recursos, extracción ilegal y la presión del turismo, que obligó a cerrar temporalmente al turismo y a tomar medidas drásticas (Villanueva, Huízar, & Rosales, 2017), con la eliminación de la penitenciaría en las Isla María Madre dio pie a la captura de especies en la Isla lo que ha propiciado una alerta en la gestión del patrimonio, en general las prácticas extractivas principalmente asociadas a la pesca



irresponsable alertaron instancias siendo así que el pasado 3 de Julio 2019 la UNESCO ingresó este sitio en la lista del Patrimonio Mundial en Peligro debido a la preocupación por la inminente extinción de la vaquita, (*Phocoena sinus*) una especie de marsopa endémica del Golfo de California(UNESCO, 2019).

Áreas naturales protegidas en el Municipio de Bahía de Banderas

Los estados de Jalisco y Nayarit en gran parte de su territorio pertenecen a las Regiones Terrestres Prioritarias y Marítimas de México por su alta biodiversidad, particularmente la avifauna local (366 especies de las cuales 35 se encuentran bajo alguna categoría de protección, de acuerdo con la NOM-059 SEMARNAT-2010 y 12 corresponden a especies endémicas de México, distribuidas en Reservas de la Biósfera, Parques Marinos, Áreas de Conservación de Flora y Fauna, Zona de Conservación ecológica y sitios Ramsar, como algunas de las categorías estipuladas para espacios Naturales Protegidas en Bahía de Banderas (Villanueva, Huízar, & Lan, 2015).



Mapa 1. Distribución de Áreas Naturales Protegidas en Bahía de Banderas
Fuente: (Villanueva, Zamboni & Huízar, 2014).



El crecimiento demográfico acelerado de la región merma la biodiversidad y genera una fuerte presión sobre los espacios Protegidos de la Bahía, aunado a la ausencia de planes de manejo que regulen y sancionen la ejecución de actividades que generan impactos negativos.

Anexo 1: Tabla 3

Patrimonio Biocultural, conocimientos locales e indígenas

El patrimonio biocultural surge de la necesidad de reconocer y valorar la relación hombre-naturaleza, que se refiere a la conexión entre la diversidad biológica y la diversidad cultural de los pueblos indígenas. Este patrimonio abarca desde el conocimiento y el uso tradicional de la biodiversidad hasta los valores espirituales, aspectos que son transmitidos de generación en generación mediante la tradición oral, México es considerado como uno de los países con mayor patrimonio biocultural, debido a que alberga al 10% de la riqueza biológica del planeta y ocupa el quinto lugar en riqueza de lenguas indígenas a nivel mundial. Además, la mayoría de los ecosistemas conservados del país coincide con los territorios indígenas, facilitando así la inclusión de la naturaleza en los modos de vida y la cosmovisión indígena (INECOL, 2017).

Los conocimientos locales e indígenas hacen referencia al saber y a las habilidades y filosofías que han sido desarrolladas por sociedades de larga historia de interacción con su medio ambiente. Para los pueblos rurales e indígenas, el conocimiento local establece la base para la toma de decisiones en aspectos fundamentales de la vida cotidiana. Este conocimiento forma parte integral de un sistema cultural que combina la lengua, los sistemas de clasificación, las prácticas de utilización de recursos, las interacciones sociales, los rituales y la espiritualidad (UNESCO, 2017).

Estos sistemas únicos de conocimiento son elementos importantes de la diversidad cultural mundial y son la base de un desarrollo sostenible adaptado al modo de vida local.

Corredor Biocultural del Centro Occidente de México

El Corredor Biocultural del Centro Occidente de México (COBIOCOM), surgió en 2011 como una iniciativa de la “Semana Nacional de la Conservación” que a su vez es organizada por la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) que integra los estados de Aguascalientes, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit, San Luis Potosí, Zacatecas y ahora Colima.



Tabla 3. Líneas de Acción.

Fuente: Elaboración propia con datos de (SEMADET, 2018).

El occidente de México es una región rica en biodiversidad y cultura, en donde el corredor biocultural es un ejemplo de manejo efectivo del patrimonio natural y cultural a través de la colaboración y la participación activa de las comunidades, gobierno, sociedad civil y sector privado en el territorio.

Las relaciones multidimensionales y complejas entre la diversidad cultural, biológica y agroecológica que encontramos en los diversos territorios de México, conforman lo que se ha denominado como patrimonio biocultural. En la región del centro occidente de México es visible a través de la riqueza biológica silvestre y domesticada, los lenguajes, tradiciones, usos y costumbres que combinan cultura y biodiversidad (SEMADET, 2018).

Cocina prehispánica ancestral

A los pueblos de Mesoamérica, también se les llama “Culturas del Maíz”, debido a que su alimentación se basaba en el consumo de esta planta, la cual comenzó a domesticarse desde hace 7 mil años antes de nuestra era. El maíz lo preparaban de diferentes maneras, hacían el nixtamal para la masa, tortillas, desgranado para el pozole, tamales rellenos de aves, carne o pescado. La dieta prehispánica era mixta, ya que incluía diversos productos de origen animal y vegetal.

Consumían alimentos de origen animal como el venado, conejo, liebre, tejón, comadreja, armadillo, marta, nutria, tlacuache, tigrillo, iguana, mapache, oso hormiguero, zorrillo, tapir, tepezcuintle y coyame. Alimentos de origen animal (aves de aire), guajolotes, palomas, codornices, perdices, chachalacas, guacamayas, faisán, loro, tórtola, gallinas,



huevos de algunos de estos animales, etc.; también consumían aves acuáticas de los lagos de Texcoco, Tenochtitlán y Xochimilco y algunos tipos de reptiles, anfibios, peces como, culebras, tortugas, lagartos, charales, ranas y gran variedad de peces.

Los pobladores que estaban más cerca de los lagos, consumían el tecuitlatl, que se hacía con lamas verdes, el ezcahuitl, gusanillo muy delgados y transparentes, el ahuautili, hueva de mosco, chapulines, los meocuilli y los tecaoli, gusanos de maguey blancos y rojos, así como también otro tipo de larvas acuáticas como acuiliztac, atepitz, atopinan y ahuihuatl (Fernández, 2013).

Federico Nagel Biclicke encontró que el antiguo mexicano que habitó en el valle de Tehuacán por el año 800 a.C., se alimentaba de los animales que cazaba: perros, guajolotes, venados y otras muchas especies; pero ya cultivaba algunas verduras y quelites. A partir del año 7000 a.C., entre los animales aparece el conejo, y desaparecieron los de mayor alzada, como el mamut, el caballo, los camélidos el antílope, entre ambas fechas los ancestros de los actuales mexicanos comían carne en un 80%, pero al escasear la caza y empezar el cultivo de especies vegetales, el consumo de carne decreció hasta un 20% (García Rivas, 2013:8).

A veces la carne se sustituía con gusanos e insectos, como los de maguey, los jumiles, pececillos de lago o charales, la hueva o aguaucle y numerosas hiervas silvestres, las descripciones que hacen los cronistas respecto los banquetes de Moctezuma son una inequívoca prueba de la abundancia y variedad de los manjares. Pero la gente del pueblo no gozaba de tantos alimentos, aunque tampoco padecía de hambre, carestía o necesidad imperiosa, su dieta consistía principalmente de maíz, frijol y chile, como sucede ahora; pero completaban su manutención, con la caza, la pesca y la recolección. (García Rivas, 2013:10).

Metodología

La praxiología sugiere la revisión de trabajo de campo de 14 inventarios culinarios desarrollados en el periodo 2011 - 2018 en las localidades costeras de San Francisco, Sayulita, Punta Mita, Higuera Blanca, Corral de Risco, Cruz de Huanacastle, Bucerías y Las Jarretaderas, en el Municipio de Bahía de Banderas.

Resultados y discusión

De las 182 recetas colectadas durante los 7 años de trabajo de campo, se identificaron y clasificaron los recursos, en avifauna, invertebrados, mamíferos, peces, plantas y



reptiles que figuran en la gastronomía local, de acuerdo con la NOM-059-SEMARNAT-2010, se identificaron 55 especies de las cuales 14 son endémicas, 22 no endémicas y las 19 restantes sin caracterización de distribución, respecto su categoría de conservación 2 especies se consideran posiblemente extintas del medio silvestre (E), 13 en peligro de extinción (P), 17 amenazadas (A) y las 22 restantes sujetas a protección especial (Pr).

Anexo 2: Tabla 5

El uso de la biodiversidad ha sido parte esencial de las antiguas civilizaciones americanas, pues les ha proveído alimento, medicinas, fibras para la confección de textiles entre otros. En el estado de Nayarit se acentúan 4 grupos étnicos; coras, tepehuanos, náhuatl y huicholes (wixárika), cada uno con identidad propia, cosmovisión sobre su entorno y territorios definidos en los cuales han sido moradores y protectores. Por el contrario, el crecimiento demográfico en el municipio de Bahía de Banderas demanda la expansión territorial para el desarrollo de la planta turística y el uso de la biodiversidad en la oferta de productos turísticos, el uso irracional de los mismos ejerce presión sobre éstos a tal medida de limitar sus poblaciones por el cambio de uso de suelo, la comercialización, extracción ilegal y el consumo irresponsable a partir de la existencia de mitos y creencias locales sobre algunos especímenes.

Anexo 3: Tabla 6

El Manifiesto por la vida, alude que la ética para la sustentabilidad plantea la necesaria reconciliación entre la razón y la moral, de manera que los seres humanos alcancen un nuevo estado de conciencia, autonomía y control sobre sus modos de vida, haciéndose responsables de sus actos hacia sí mismos, hacia los demás y hacia la naturaleza en la deliberación de lo justo y lo bueno. La ética ambiental se convierte así en un soporte existencial de la conducta humana hacia la naturaleza y de la sustentabilidad de la vida.



Ilustración 1. Restaurante en Carretera Fed 200



Ilustración 2. Tostadas de Tortuga de agua dulce



Ilustración 3. Comercialización de carnes exóticas



Ilustración 4. Tacos de Chapulines y escamoles

A pesar de tratarse de especies protegidas por las leyes mexicanas y bajo alguna categoría de conservación, en la región prevalece el gusto por lo exótico aunque ello represente exorbitantes cantidades monetarias a cambio de una experiencia culinaria diferente a lo tradicional.

Asegurar la alimentación para 135 millones de mexicanos en 2050 dependerá en gran medida de qué tanta biodiversidad conservemos, cuántos ecosistemas cuidemos y mantengamos, y qué tantos servicios ecológicos tendremos para que este país sea viable (Ex rector de la UNAM).

Conclusiones

Si bien el turismo en la región de Bahía de Banderas representa contribución positiva al sector económico, pues esta actividad de manera sensibilizada con la realidad ambiental pueda contribuir a la conservación y al financiamiento de proyectos bajo esta premisa, sin embargo la realidad es que la mayoría de los proyectos vigentes aledaños a la rivera del río Ameca, zonas estuarinas y del litoral parecen incompatibles con los objetivos de conservación y desarrollo local a largo plazo.

Los bienes ambientales son valorizados por la cultura a través de cosmovisiones, sentimientos y creencias que son resultado de prácticas milenarias de transformación y co evolución con la naturaleza, por tanto la existencia cultural es condición para la conservación y uso sustentable de la biodiversidad; por su carácter colectivo, se definen a través de sus propias cosmovisiones y racionalidades culturales y contribuyen al bien común del pueblo al que pertenecen.



Como sociedad existe la necesidad de generar un compromiso hacia el entorno; respetando los recursos naturales y culturales, afín de sumar y no restar; si bien, México es favorecido con su biodiversidad gracias a sus ecosistemas, legado que ha permanecido desde la época prehispánica hasta nuestros días, motivo por el cual, México es uno de los países con mayor inscripciones en la lista del patrimonio de la UNESCO; por tanto, representa una misión para cada actor hacer conciencia al respecto con la finalidad de mantener un equilibrio en la existencia de los que habitamos el planeta.

Anexo 1

Áreas protegidas	Sierra de Vallejo	Islas Marietas
Tipo de Área	Reserva de la Biósfera (Categoría Estatal)	Parque Nacional / Sitio Ramsar (Federal e Internacional)
Decreto como área protegida	27 Noviembre 2004	2 Febrero 2004
Municipios que la integran	Bahía de Banderas / Compostela	Bahía de Banderas
Tamaño	63,598 Ha	1,383.01 Ha
Riqueza/ Biodiversidad	261 especies de Aves, 177 residentes 73 migratorias.	10 mamíferos marinos, 92 aves, 8 de reptiles terrestres, 3 de reptiles marinos, 115 de peces, 57 de moluscos, 12 de corales, 27 de otros invertebrados, 43 de algas marinas y 25 de plantas terrestres.
Especies exóticas	43 especies de la avifauna se encuentran en alguna categoría de amenaza. De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana, seis especies se encuentran en peligro de extinción. El jaguar es una especie protegida internacionalmente.	31 (46%) son transitorias o de paso, 21 (31%) las residentes de verano, 14 (21%) son visitantes de invierno y una (2%) (<i>Sterna sandvicensis</i>) se considera accidental ya que se encuentra fuera de su área de distribución según la AOU (1988).
Especies endémicas	31 especies de Aves endémicas y 15 cuasi endémicas.	En la categoría de sujetas a protección especial (Pr): de flora 1 especie de palma; de fauna 5 moluscos (1 endémico), 1 equinodermo, 5 peces (2 son endémicos), 3 reptiles (1 endémico), 7 aves (1 endémica) y 10 mamíferos. En la categoría de en peligro de extinción (P): 2 reptiles y 2 aves (1 endémica). En la categoría de Amenazadas (A): 2 reptiles endémicos y 6 aves (1 endémica). NOM-059-ECOL-2001, de las 92 aves registradas, cuatro especies se encuentran en la categoría de amenazadas; y cinco son consideradas como especies sujetas a protección especial. (Cano Sánchez, 2004)
Tipos de ecosistemas protegidos	Selvas bajas, selvas altas y medianas, Pastizales inducidos, áreas sin vegetación natural y bosques templados.	Ecosistemas marinos, (sistemas coralinos) y Ecosistemas terrestres.
Tipo de actividades que se desarrollan	Siembras temporales, ganadería, conservación de vida silvestre, Silvicultura, conservación de jaguar, turismo de aventura (ciclismo de montaña, canopy, ATV's, etc) y Ecoturismo (Apreciación de naturaleza).	Snorqueling, Buceo, espeleobuceo, Ornitología, conservación biológica, observación de ballenas, pesca deportiva, natación. Investigación científica y monitoreo ambiental, Instalación de arrecifes artificiales, Navegación de embarcaciones menores y turismo de bajo impacto ambiental.
Existencia de áreas arqueológicas	2 (Jeroglíficos en Fortuna de Vallejo y vestigios prehispánicos en Rancho Vallejo).	Pueblo de Tintoque y frente a ésta estaban las Islas del Tintoque, que ahora se llaman as Marietas. De estos islotes dice la Relación: "Son pequeños, no hay cosa notable. Antiguamente solían ser sacrificadero de indios, e iban a adorar allí al mal" (Blanco, 1947).
Estado de conservación	De acuerdo a CONABIO: Valor 3 (alto) sin embargo el crecimiento demográfico, la	Rebón-Gallardo (2000) la variación en la abundancia y diversidad de aves se relaciona con



	agricultura extensiva, el cambio de uso de suelo, la tala clandestina amenazan su grado de conservación.	pruebas militares, incendios, contaminación, el aumento del turismo costero e isleño y los fenómenos naturales como “El Niño”, provocando el blanqueo y muerte coralina, cercana al 95%.
Marco legal	Regiones Terrestres Prioritarias (RTP-62) Sierra Vallejo - Rio Ameca, Conservación del Jaguar en Apéndice II de la CITES. Programa Regional de Desarrollo Turístico del Corredor Sierra de Vallejo – Riviera Nayarit, Ley de Conservación, Protección y Puesta en Valor del Patrimonio Histórico y Cultural del Estado de Nayarit, Ley de Pesca y Acuacultura Sustentables para el Estado de Nayarit, Ley de Protección a la Fauna para el Estado de Nayarit.	Norma Oficial NOM-131-SEMARNAT-1998, e Áreas de Importancia para la Conservación de las Aves en México (AICAS), propuesta que fue aceptada con la categoría G-4-A (AICA 29). Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2001, Tenencia de la Tierra Artículo 42 y 48 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, las Islas Marietas así como su respectiva área marina.
Cantidad de campañas de educación ambiental	1. Conservación Internacional, A.C. 2. Inst. Nayarita para el D. Sust. (INADES) 3. In. Nac. de Geografía e Informática (INEGI) 4. Hombre Jaguar Nayarit, A.C. (HOJANAY).	Programa Ramsar sobre Humedales. Programas Federales de La Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP). Áreas de Importancia para la Conservación de las Aves (AICAS).

Tabla 4. Caracterización de las Áreas Naturales Protegidas del Municipio de Bahía de Banderas.

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 2

Nombre Científico	Nombre Común	Distribución	Categoría
<i>Claravis mondetoura</i>	Tórtola pecho morado	no endémica	P
<i>Ectopistes migratorius</i>	Paloma viajera	no endémica	E
<i>Patagioenas leucocephala</i>	Paloma corona blanca	no endémica	A
<i>Ortalis leucogastra</i>	Chachalaca	no endémica	Pr
<i>Cyrtonyx montezumae</i>	Codorniz Pinta	no endémica	Pr
<i>Amazona albifrons</i>	Cotorra guayabera,	no endémica	Pr
<i>Amazona finschi</i>	Perico guayabero	Endémico	P
<i>Ara militaris</i>	Guacamaya verde	no endémica	P
<i>Invertebrados</i>			
<i>Typhlatya mitchelli</i>	Chacales		A
<i>Typhlatya pearsei</i>	Chacales		A
<i>Procambarus regiomontanus</i>	Acocil, cangrejo de agua dulce	endémica	P
<i>Creaseria morleyi</i>	Langostino		A
<i>Macrobrachium acherontium</i>	Langostino		P
<i>Macrobrachium villalobosi</i>	Langostino		A
<i>Neopalaemon nahuatlus</i>	Langostino		P
<i>Typhlopseudothelphusa mocinoi</i>	Cangrejo		P
<i>Patella mexicana</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Coahuilix hubbsi</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Cochliopina milleri</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Durangonella coahuilae</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Mexipyrigus churinceanus</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Mexithauma quadripaludium</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Nymphophilus minckleyi</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Paludiscala caramba</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Plicouपुरa pansa</i>	Caracol de tinta	endémica	Pr
<i>Crucibulum scutellatum</i>	Caracol gorrito		Pr
<i>Mamíferos</i>			
<i>semistriatus conepatl</i>	Zorrillo narigón rayado	endémica	Pr
<i>Caluromys derbianus</i>	Tlacuache, tlacuache lanudo,	no endémica	A
<i>Lepus alleni</i>	Liebre	endémica	Pr
<i>Sciurus griseus</i>	Ardilla gris	no endémica	A
<i>Nasua narica</i>	Tejón	endémica	A
<i>Procyon insularis</i>	Mapache de Islas Mariás	endémica	P
<i>Odocoileus virginianus</i>	Venado Cola Blanca		
<i>Peces</i>			
<i>Notropis amecae</i>	Carpa Ameca	endémica	E
<i>Cetorhinus maximus</i>	Tiburón peregrino	no endémica	A
<i>Carcharodon carcharias</i>	Tiburón blanco	no endémica	A
<i>Plantas</i>			



<i>Conocarpus erectus</i>	Mangle botoncillo	no endémica	A
<i>Laguncularia racemosa</i>	Mangle blanco	no endémica	A
<i>Astrophytum myriostigma</i>	Bonete o birrete de obispo	endémica	A
<i>Opuntia excelsa</i>	Nopal excelso	endémica	Pr
<i>Pilosocereus cometes</i>	Pitayo viejo pitayón	endémica	Pr
<i>Ceratozamia miqueliana</i>	Palmita	endémica	P
<i>Ceratozamia vovidesii</i>	Palma espinosa,	endémica	Pr
<i>Dioon tomasellii</i>	Palmita de la Virgen (Guerrero, Michoacán y Nayarit)	endémica	Pr
<i>Avicennia germinans</i>	Mangle negro	no endémica	A
<i>Rhizophora mangle</i>	Mangle rojo	endémica	A
<i>Reptiles</i>			
<i>Crocodylus acutus</i>	Cocodrilo de río	no endémica	Pr
<i>Boa constrictor</i>	Boa constrictor	no endémica	A
<i>Iguana iguana</i>	Iguana verde	no endémica	Pr
<i>Crotalus durissus</i>	Víbora de cascabel	no endémica	Pr
<i>Caretta caretta</i>	Tortuga marina caguama	no endémica	P
<i>Chelonia agassizi</i>	Tortuga marina verde del Pacífico, tortuga prieta	no endémica	P
<i>Eretmochelys imbricata</i>	Tortuga carey	no endémica	P
<i>Lepidochelys olivacea</i>	Tortuga golfinia,	no endémica	P
<i>Ctenosaura pectinata</i>	Iguana espinosa mexicana	endémica	A
E- Probablemente extinta en el medio silvestre.			
P - En peligro de extinción.			
A- Amenazadas.			
Pr- Sujetas a protección especial.			

Tabla 5. Clasificación de elementos base de la gastronomía regional
Fuente: Elaboración propia con datos de la NOM-059-SEMARNAT-2010.

Anexo 3

	Nombre prehispánico	Técnica de preparación	Mito y práctica
Tortuga Marina y huevos	<i>Ayotl</i>	Sopa de tortuga, en una cazuela de barro se calentaba aceite de chía, se freían los trozos de carne con cebolla, se deshebraba y se le agregaba trocitos de jicama y capulines no muy maduros.	Los huevos de caguama eran muy estimados porque le atribuían poderes reconstituyentes y afrodisíacos "Coma huevo de caguama, para que no haga el ridículo en la cama".
Patos silvestres	<i>Canahutli</i>	Pato en mole de olla, mole verde, enlodado o pipián.	En época prehispánica los cazadores se sumergían en el agua, excepto la cabeza, que cubrían con una calabaza ahuecada, esperaban pacientemente y sin esfuerzo alguno capturaba al pato y lo sumergía torciéndole el cuello bajo el agua.
Acamayas	<i>Acatl</i> , caña y <i>mayatl</i> , escarabajo, esto es "escarabajo de las cañas".	En México las acamayayas se han preparado de formas diversas desde la época prehispánica.	Siempre han representado motivo de reuniones familiares o de festejos entre amigos.
Ardilla	<i>Tsimuaka</i>	En la actualidad la cazan y cocinan en poblaciones rurales de todo México, generalmente asadas, fritas o en adobo, en Nayarit se preparan asadas.	
Armadillo	<i>Xuye</i>	En Nayarit la carne limpia se corta en trozos, se guisa con manteca de cerdo, cebolla y jitomate, se acompaña con frijoles, salsa de molcajete y tortillas de colores.	Se trata de un alimento de alto consumo en las comunidades rurales e indígenas.
Cangrejos	<i>Tecuicihlli</i>	Se preparan en caldos, cocidos o asados, su hueva es muy apreciada y consumida, suele acompañarse de jugo de limón.	Propiedades afrodisíacas.
Chachalaca	Del náhuatl <i>chachalaca</i> hablar mucho, gorgear o	En Nayarit se guisa con manteca de cerdo y se le agregan bolitas de masa de nixtamal.	



	hacer ruido. También conocida como <i>kuitapi</i> .		
Codomiz	<i>Turiri</i>	En Nayarit se guisan con cebolla y pepitas de calabaza molida.	Tradicionalmente se reúnen en grupos de comunidades rurales para cazarlas y ser destinadas al consumo familiar.
Conejos silvestres / Liebres	<i>Tochi o tochtli</i>	Es un plato muy versátil y variado según las regiones, desde el uso de enchilado, chile pasilla, chile ancho, adobo, en pulque, pipianes, mixiotes, hiervas y especias.	Los mexicas y los mayas asocian el conejo con la luna, el uso del glifo del conejo para el octavo día de la semana y representaba el sur. El dios <i>ometochtli</i> era divinidad de la embriaguez y de quienes producían y vendían pulque.
Guajolote Choncho	<i>Aru, Hueyxolotl, Huey grande y xolotl monstruoso, juguete o bufón.</i>	En Nayarit lo huicholes lo preparan en caldo	En la mitología náhuatl se le asoció al fuego.
Huilota Paloma	<i>Weurai</i>	En Nayarit la carne se asa en brasas, se acompaña con salsa de molcajete y tortillas.	
Iguana, Cachora, garrobo	<i>Acuetzpalin, atl agua y cuetzpalin lagartija.</i>	Muy apreciada por su carne y sus huevos, se consume asada, caldo, mole, tatemada, estofada o guisada, para día de muertos se preparan tamales rellenos de pepitas de calabaza con guiso de iguana.	Se dice que por cada iguana que coma tendrá un año más de vida, pues es un animal con mucha energía y longevo, se considera afrodisíaco y en muchas poblaciones se consume al contraer nupcias.
Langostinos	<i>Moyas o Acamayaz</i>	Se preparan asados, mojo de ajo, ajillo, a la mexicana, caldos, sopas, enchipotlados, salsa verde, gratinados, parrilladas o mariscadas.	Afrodisíacos.
Venado	<i>Mazatl (Náhuatl) Maxa (Huichol)</i>	Desde época prehispánica se prepara marinado en vinagre o especias, asado, en mole, ahumado, barbacoa o en horno de tierra o <i>pib</i> y pipián.	Símbolo sagrado para los huicholes, se cree que los guisos que se hacen con el hígado del venado sólo debe comerlo el cazador del venado y la familia, de lo contrario no tendrá buena caza en la siguiente jornada.

Tabla 6. Proteína de origen prehispánico.

Fuente: Elaboración propia con datos de (García Rivas, 2013) y (Muñoz Zurita, 2013).

Notas

¹ Doctor en Ciencias para el Desarrollo, la Sustentabilidad y el Turismo Sustentable, Profesor investigador Titular "A" División Turismo, Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas. jcvelazquez@utbb.edu.mx

² Maestra en Recursos Humanos, Profesor investigador de Tiempo Completo División Gastronomía, Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas. acaldera@utbb.edu.mx

³ Licenciada en Turismo, Profesor de Asignatura División Turismo, Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas. msalazar@utbb.edu.mx

Referencias Bibliográficas

Aguayo Quezada, S. (2007). *El Almanaque Mexicano 2008*. México: Santillana Ediciones.



- CONABIO. (1998). *La diversidad biológica de México: Estudio de país*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Fernández, A. (2013). *Breve historia de la cocina mexicana*. Ciudad de México: Panorama.
- García Rivas, H. (2013). *Cocina prehispánica mexicana*. México: Panorama Editorial.
- García, M. E., & Bermúdez, G. (2014). *Alimentos sustentables a la carta; De la tierra a la mesa*. México: CONABIO.
- INECC. (27 de Agosto de 2014). *Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático*. Recuperado el 5 de Septiembre de 2019, de <https://bit.ly/3lbpR5Y>
- INECOL. (26 de Junio de 2017). *Instituto Nacional de Ecología*. Recuperado el 5 de Septiembre de 2019, de El patrimonio biocultural de México, un tesoro de los pueblos indígenas: <https://bit.ly/3l8oWDt>
- Muñoz Zurita, R. (2013). *El pequeño Larousse de la gastronomía mexicana*. México: Larousse.
- SEMADET. (17 de Agosto de 2018). *Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Territorial*. Recuperado el 5 de Septiembre de 2019, de Corredor biocultural: <https://bit.ly/3cXyl8o>
- UNESCO. (3 de Julio de 2019). <https://whc.unesco.org>. Recuperado el 5 de Septiembre de 2019, de Las Islas y Áreas Protegidas del Golfo de California (México) inscritas en la Lista del Patrimonio Mundial en Peligro: <https://whc.unesco.org/es/noticias/1999/>
- UNESCO. (2017). www.unesco.org. Recuperado el 5 de Septiembre de 2019, de Sistemas de Conocimientos Locales e Indígenas: <https://bit.ly/33rmh1L>
- Velázquez Torres, J. C., Villanueva Sánchez, R., & López Sánchez, J. A. (2019). *Recetario tradicional de la zona costa de Bahía de Banderas*. México: Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Nayarit.
- Villanueva Sánchez, R., Huízar Sánchez, M. Á., & Lan, H. (2015). Turismo Ornitológico, alternativa sustentable en Áreas Naturales Protegidas de la Riviera Nayarit. En S. Arnaiz Burne, *Sustentabilidad y Turismo* (págs. 197 - 224). México: Universidad de Guadalajara.
- Villanueva Sánchez, R., Huízar Sánchez, M. Á., & Rosales Cervantes, G. (2017). Ecoturismo y el desafío de la Educación Ambiental para preservar la Biodiversidad en las Islas Marietas. En S. Arnaiz Burne, T. Duarte Pimentel, & C. Gauna Ruíz de León, *Educación y Turismo* (págs. 269 - 294). México: Universidad de Guadalajara.



Villanueva Sánchez, R., Zamboni Galliusi, P. L., & Huízar Sánchez, M. Á. (2014). Integración de Información Espacial y de campo para el Turismo Ornitológico en Áreas Naturales Protegidas de Bahía de Banderas, México. *Revista Científica Monfrague; Desarrollo Resiliente* , III (2), 1 - 26.



Creaciones culinarias a base de maíz nixtamalizado y productos de la milpa, estudio de caso Sr. Pascual Gasca Ciudad de México.

Edmundo Arturo Pérez Godínez
Rosaura Reyes Canchola
Pascual Gasca González

*Volverla accesible, justa, comunitaria,
nixtamalizada, consciente y protegida.
“Decálogo de la tortilla”¹*

Resumen

En este trabajo se presenta el proceso de nixtamalización ancestral con maíz criollo para elaboración de tortillas, se enriquece con nopal y de manera particular se introduce un elemento más, el cuitlacoche, que al margen de su sabor y su versatilidad para elaborar guisos, es indudable que su presencia y su comercialización, íntimamente ligada al maíz y su ciclo de cultivo, resulta atractivo para los mexicanos

La milpa es una extensión de tierra o parcela, donde ancestralmente y hasta nuestros días, en menor porcentaje, los campesinos, cultivan y cosechan, el maíz, frijol, chile, calabaza, tomates, gran variedad de quelites, quintoniles, verduras, hierbas medicinales produciéndose a su vez gran diversidad de insectos comestibles y que es delimitada por agaves, nopaleras, árboles frutales u otra MILPA. Todo este AGROECOSISTEMA aporta la alimentación necesaria para la subsistencia del individuo, familia, comunidad de una manera sana y natural dentro de nuestros pueblos.

En la MILPA, encontramos elementos y nutrientes superiores a los que encontramos en la alimentación vegetariana y vegana; ricos en vitaminas, minerales, proteínas, fibras hidrosolubles, fibras liposolubles, antioxidantes, ácidos grasos, hidratos de carbono, calorías, así mismos bajos en grasas y colesterol.

Al cambiar los hábitos alimenticios de la COCINA TRADICIONAL MEXICANA por la comida chatarra (refrescos, harinas) se han agudizado los problemas de SALUD PÚBLICA como, la obesidad, predisponiendo a diversos tipos de diabetes, acompañadas por la desnutrición en la población de menores ingresos, revaloricemos la milpa y la cocina.

Palabras clave

Creaciones culinarias; Maíz nixtamalizado; Milpa; Ciudad de México.



Introducción

El 18 de junio se conmemora el día de la gastronomía sostenible, establecido por las Naciones Unidas, con esta celebración se intenta promover hábitos alimenticios que incluyen producción, preparación, consumo de alimentos además del manejo de residuos, más respetuoso con el medio ambiente, las culturas y las tradiciones locales.

Con el cambio de los hábitos alimenticios se pierde la riqueza de la Cocina Tradicional Mexicana, muchos seres humanos están experimentando un grave problema principalmente de salud, debido al aumento en el consumo de comida chatarra, como: refrescos, harinas, etcétera, alimentos que han agudizado problemas como, la obesidad, diversos tipos de diabetes y la desnutrición principalmente en poblaciones de menores ingresos, por lo que ahora se propone revalorizar a la milpa y a la cocina tradicional como parte de la alimentación para recuperar y enriquecer nuestra salud.

La población de Latinoamericana pasó de 37.5 millones de personas con hambre a más de 40 millones en los últimos años, situación que alerta a autoridades de la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (FAO). Juan Carlos García y Cebolla, experto integrante, afirma que éste aumento de población incrementa a su vez el consumo de comida chatarra. La mala alimentación es un problema que golpea a gran cantidad de países y pese a que muchos productos de chatarra tienen un precio reducido, inundan los mercados, por lo tanto, cada vez son más accesibles para la gente.

El documento *Alimentos y bebidas-procesados en América Latina. Tendencias, efectos sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas* de la Organización Panamericana de la Salud (OPC), muestra cómo sólo de 2000 a 2013 las ventas per cápita de productos como los refrescos, botanas saladas y dulces, los cereales en caja, las barritas, golosinas, bebidas deportivas, jugos de frutas y néctares, té y café embotellados, pastas untables y comidas preparadas aumentaron en un 26.7 % en todos los países latinoamericanos estudiados en donde México, es el mayor consumidor de productos ultra-procesados de la región con 214 kg., por persona (OPC, 2015)

Como una forma de combatir esa problemática, la tendencia es regresar a lo tradicional con idea de recuperar por medio de técnicas ancestrales, alimentos más nutritivos que no generen problemas de salud y mejoren la calidad de vida de la población. Un sistema ancestral de cultivo es la Milpa que busca el aprovechamiento óptimo de los recursos locales y la mejor adaptación a las condiciones del medio, en el que prácticamente se conseguían todos los nutrientes necesarios. Es un cultivo simultáneo de varios



productos en un mismo terreno. En sí es una extensión de tierra o parcela, donde ancestralmente y hasta nuestros días, en menor porcentaje, los campesinos cultivan y cosechan, el maíz, chile, frijol, calabaza, tomates, gran variedad de quelites, quintoniles, verduras y hierbas medicinales, produciéndose a su vez gran diversidad de insectos comestibles y generalmente está delimitada por agaves, nopaleras, árboles frutales u otra milpa. Todo este AGROECOSISTEMA aporta la alimentación necesaria para la subsistencia del individuo, familia, comunidad de una manera sana y natural, además de que la madre tierra se autonutre en el cultivo de la milpa, volviéndose una agricultura sustentable, sin que esto represente un gasto extra para el campesino cumpliendo un ciclo agrícola perfecto. (Gasca, 2016).

Un cultivo imprescindible de la milpa es el maíz y con él, el huitlacoche. Un factor importante del huitlacoche es su relación con el maíz (*Zea mays*), debido a que hasta el momento éste es una de las especies más importantes de México. La domesticación del maíz, dio lugar a su aprovechamiento proporcionando a los grupos humanos suficiente alimento con una amplia gama de usos y preparación beneficiándose de sus bondades nutritivas. Hoy en día sigue siendo el principal alimento de los mexicanos, amén de utilizarse procesado por medios industriales para diferentes fines, como materia prima para la elaboración de glucosa, antibióticos, forrajes, etanol y plásticos biodegradables, entre otros usos.

Del maíz en sus diferentes variedades, blanco, azul, rojo, en México, ha sido utilizado principalmente en forma de tortilla, para preparar platillos, tacos o acompañar guisados y comida. Pero debido a los cambios en los patrones alimenticios de la población, la tortilla ha cambiado, en esencia, la que comíamos no es la misma de antes. Según la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural se habla de la disminución de un 30% de su consumo per cápita en 40 años. La ingesta de maíz de los mexicanos es de 350 g diarios per cápita, lo que equivale al 37% de las proteínas y un 55% de la energía necesaria en la alimentación. (Bourges, 2002: 134)

El propósito de crear una mayor conciencia del maíz lleva a diversas personas, organizaciones independientes y algunos chef's renombrados a implementar desde sus propias trincheras nuevas formas de uso y consumo. Para la presente investigación tomaremos como estudio de caso: el trabajo y la propuesta de procesamiento y usos del maíz del Sr. Pascual Gasca, miembro de una familia abocada a preservar la base original del maíz, decisión que tomaron él y su familia, tras enfrentar las imposiciones industriales de Maseca. Con base en el proceso tradicional de nixtamalización,



experimenta con otros sabores para sus tortillas de maíz agregando otros ingredientes como: plátano, avena, piña, papa, linaza, nopal, frijol, garbanzo o chicharrón. (Cambio, 2018:22)

Información preliminar

El maíz ocupa, casi 7 millones de hectáreas, cerca de la mitad de la superficie cultivada del país, casi toda dedicada al consumo interno. (Rubio, 2017)

Maíz es una palabra de origen caribeño que fue traída a México por los españoles. En náhuatl se le conocía como *tlaolli*, palabra con la que también se designaba a los granos. Cuando la mazorca se encontraba muy tierna se le decía *xilotl*, cuando ya se habían formado se le conocía como *élotl*, y cuando ya estaba seca se conocía como *centli*. Debido a su uso y capacidad de adaptación lo podemos encontrar prácticamente en todo el país, con una distribución diferenciada de las razas en zonas ecológicas determinadas. Y con base en recientes estudios acerca de su composición genética, se comprueba que proviene de una especie silvestre conocida como *teocintle*. En Tehuacán, Puebla se encontraron restos de mazorcas con una antigüedad de cerca de 3000 a.C. El uso entre las culturas prehispánicas no solo era para el consumo pues era parte de las concepciones cosmológicas, marcaba el ritmo de su cultivo y cosecha, la vida ritual y el desarrollo de las actividades productivas. (Arqueología, 2019)

La nixtamalización, es un aporte de la cocina prehispánica a la gastronomía del mundo, es un proceso elemental que sirve para hacer que el maíz sea comestible y digerible para el humano. Básicamente consiste el cocer el maíz y agregarle cal viva al agua para que se remoje el grano: la reacción química genera un calor que suaviza y desprende la cascarilla del maíz para que una vez lavado esté listo para la molienda, el producto de éste proceso es lo que conocemos como *nixtamal*. El cual desde sus orígenes hasta ahora, ha sido fundamental para hacer digeribles las proteínas del maíz y aumentar la biodisponibilidad de vitaminas como la niacina, una de las vitaminas del complejo B. Además con la nixtamalización con cal, el Calcio queda libre permitiendo una asimilación correcta de quien lo consume fortaleciendo los huesos y previniendo la osteoporosis.

Investigaciones de la UNAM, explican que, a pesar de que la fibra dietética del maíz se pierde durante la cocción alcalina, al momento de convertirse en masa se recupera, más aún si es en forma de tortilla. Por otro lado, si el maíz se remoja antes de la cocción, el contenido de calcio en el grano puede aumentar hasta 30%.



Para que la masa de maíz y la tortilla fueran como las conocemos ahora, tuvieron que pasar siglos de perfeccionamiento del método para cocinar el grano de maíz, mismo que según Janet Long, 2018, se debe a generaciones y generaciones de mujeres autóctonas. En el transcurso de esta experimentación ocurrieron hechos fundamentales como el asentamiento de las diferentes culturas mesoamericanas y la invención de la cerámica y los utensilios que sirvieron para el desarrollo de la nixtamalización: tecomates, vasijas de barro donde se cocía el maíz con la cal; la pichancha, olla globular con agujeros en la superficie para colar el maíz nixtamalizado; el metate, para la molienda y el comal de barro, para cocer la masa en forma de tortillas. (Consumidor, 2016:16)

Con la masa se generaron diversas formas de usos y combinaciones con diversos vegetales entre los que encontramos los hongos comestibles que han formado parte de la dieta y que se obtiene de temporal o en algunos casos ya se cultivan todo el año. Uno de ellos es el huitlacoche, que es considerado un manjar, y en muchas regiones de la República sólo se consume en tiempo de lluvias, y en algunos municipios del Estado de Morelos y Oaxaca ya se ha logrado cultivar casi todo el año.

El Huitlacoche es un alimento único en el mundo, porque es el resultado de la combinación de un hongo comestible (*Ustilago maydis*) (DC.) Corda) y la planta de maíz (*Zea mays*). Se trata de una relación huésped (maíz)-parásito (hongo), en la cual los granos de maíz se deforman por el crecimiento del hongo generando estructuras denominadas agallas. Este alimento tiene un valor nutricional y funcional porque es rico en proteínas, fibra y carbohidratos, y bajo en grasas, (Martínez *et al.* 2017:3).

Con base en la información preliminar, el presente trabajo tiene los siguientes objetivos

Objetivo general

Revalorizar la milpa y el proceso de nixtamalización del maíz con el uso del huitlacoche, como fuente de alimentación y preservación de la cocina tradicional.

Objetivos específicos

Describir el proceso de nixtamalización

Analizar el uso del maíz en la nixtamalización y su relación con el huitlacoche y otros productos

Proponer un sistema de recuperación, preservación y usos del maíz criollo.



Metodología

Con base en los objetivos, para desarrollar el primero se indagó en documentos y diferentes fuentes, como ha sido el proceso de cambio en la alimentación y que factores han influido en ello. Con base en entrevistas informales con productores de maíz y huitlacoche y también cocineros y chefs, buscando conocer la técnica de nixtamalización y como una forma de revalorar las propuestas que tienen y han desarrollado en torno a la recuperación de procedimientos tradicionales para el uso del maíz criollo o nativo.

Para el segundo y tercer objetivos y con base en dicha tecnología tradicional y las propuestas culinarias que logran e identificar de qué manera éstas se han dado a conocer al público, cual es la aceptación y que problemáticas han enfrentado para su reconocimiento

Y como se comentó en párrafos anteriores, nos basamos principalmente en la propuesta, del Sr. Pascual Gasca quien ha enfocado su actividad en rescatar y mantener el proceso tradicional de la nixtamalización con el fin de preservar el uso del maíz criollo, con base en lo cual se puede generar una amplia variedad de alimentos tradicionales con el uso de diversos productos de la milpa como el huitlacoche. El objetivo será elaborar productos atractivos al paladar, de buen sabor y sobre todo con un alto contenido nutricional y de precio justo.

Otros actores fueron los productores rurales a quienes, con base en un incremento en la demanda de maíz criollo, se incentivará instalar o mantener la “milpa”, que como se expuso al inicio, como sistema de cultivo, puede contener un número importante de hortalizas, frutas y hierbas aromáticas que desde tiempos inmemoriales forman parte de una alimentación completa, incluyendo el cultivo del huitlacoche. Y desde luego, los consumidores quienes valoran este alimento.

Resultados y discusión

El Sr. Pascual Gasca es originario de la ciudad de México, del barrio de Santa Martha Acatitla, de su padre aprendió el proceso de nixtamalización del maíz para la elaboración de diferentes productos, principalmente las tortillas. Igual que nosotros, él ha vivido los cambios que nuestra población está experimentando en cuanto a la calidad de la alimentación la cual se conforma principalmente de refrescos con alto contenido de azúcar, pan con alto contenido de harinas industrializadas, y botanas diversas no nutritivas, además de la introducción por medio de la empresa MASECA, de masa industrializada para tortillas.



Maseca es una marca de Grupo Industrial Maseca, S.A.B., de C.V., (GIMSA), una subsidiaria mexicana de Gruma, creada para identificar sus productos de harina de maíz nixtamalizado con la cual se preparan tortillas y otros alimentos semejantes como sopes, tlacoyos, tostadas, chilaquiles, enchiladas y una variedad de platillos de comida basados en maíz. Maseca es vendida en países de América, Europa, Asia y Oceanía.

Gruma fue fundada en 1949 por Roberto M. González Gutiérrez junto con su hijo, Roberto González Barrera, en Cerralvo, Nuevo León. Maseca fue el nombre que Roberto González Barrera le dio al producto, y se originó del juego de palabras masa-seca, es decir, harina de maíz deshidratada. Según la empresa, está hecha de maíz natural nixtamalizado.

Desde entonces, Maseca se vende ampliamente en México, particularmente para la producción de la tortilla. Debido a la inmigración de mexicanos hacia Estados Unidos, este producto se vende en ese país desde hace más de 30 años. Y en Centroamérica desde 1987; iniciando en Costa Rica, luego en Honduras, El Salvador, Guatemala y Nicaragua. También ha llegado a países de Europa y África.

Según los datos de la Secretaría de Economía y el Consejo Regulador de la Masa, la tortilla en México continúa siendo hecha en su mayoría con masa de maíz nixtamalizado, representando un 65%, frente a un 35% de la harina de maíz que se divide así: 25% para Maseca, 8% para Minsa, 1% para Harimasa, 0.50% para Cargill, 0.40% Macsa y 0.20% para Blancas.

El 9 de octubre de 2018, la Asociación de Consumidores Orgánicos (ACO) anunció que muestras de harina de maíz blanco y amarillo de la marca Maseca dieron positivo en residuos de glifosato y su metabolito principal, AMPA. El glifosato es el ingrediente activo en el herbicida de Monsanto, Faena o Roundup. Los resultados de las pruebas de ACO en las muestras de harina de maíz blanco y amarillo, extraídas de diferentes regiones de México, mostraron concentraciones de glifosato entre 5.14 ppb a 17.59 ppb. Algunas muestras de harina dieron positivo con hasta un 94.15 por ciento de presencia de organismos genéticamente modificados (OGM). En marzo del 2015, la Organización Mundial de la Salud clasificó al glifosato como un probable carcinógeno humano. El Instituto de Investigación de la Salud Fairfield, localizado en Iowa, condujo las pruebas, bajo los protocolos de análisis de la FAO.

En este marco la Sociedad Cooperativa Señorío de la Milpa S.C. de R.L de C.V, ha creado una gran diversidad de masas y se ha comprometido a preservar el proceso de



nixtamalización y defender al maíz mexicano criollo del maíz transgénico, teniendo como objetivo el desarrollo de una tortilla de maíz nixtamalizado totalmente orgánica.

Para darle una cualidad extra a las tortillas ha generado varias propuestas para que en base a productos de maíz criollo sea posible mejorar la alimentación con base en procesos tradicionales de preparación de alimentos principalmente con masa como quesadillas, tlacoyos, sopes y empleando productos vegetales, quesos y carne. Como resultado ofrece por ejemplo la “Tlatoani” Gasca dice “un antojito NIXTAMALIZADO novedoso en la forma de presentación de algunos elementos de la Milpa, para el rescate de la tradicional alimentación de la Milpa exaltando los sabores naturales; sin apoyarse en el “Dios cubito de pollo”, la Diosa manteca” u otro aditivo saborizante, Tlatoani, se conforma de una tortilla gruesa con frijol, huitlacoche, flor de calabaza, queso Oaxaca, que es cocinada en el comal, sin aceite solo con el vapor del agua que la misma masa contiene, para rescatar tradiciones hay que elaborar innovaciones.

A partir del encuentro con el Sr. Gasca, se ha establecido un amplio trabajo conjunto con objeto de difundir e incentivar en distintos espacios y grupos sociales, la cultura del aprovechamiento, consumo y revaloración de la milpa y del maíz nixtamalizado. La importancia cultural del cultivo del maíz se tiene que abordar a través de su intersección con factores económicos, sociales y alimenticios. Desde esta perspectiva el maíz en México es el eje del sistema de la milpa en la que la evolución de maíz-milpa representa el punto central en la sobrevivencia de las poblaciones humanas.

En el caso del huitlacoche y a pesar de que se considera un alimento tradicional de México, su consumo es bajo, pero estadísticas recientes muestran que su aceptación va en aumento, una razón posiblemente es porque en otros países se ha empezado a utilizar en diversos platillos, por lo que es apreciado como alimento gourmet.

Por otra parte, el huitlacoche (carbón común) en algunos estados de la República mexicana, es considerado como una enfermedad del maíz. En otros estados, se le considera más bien un beneficio, ya que las agallas que se forman en el elote son empleadas como alimento antes de que se rompa el tejido y libere las esporas (Valadez *et al.*, 2011)

La sustitución alimentaria es un problema de suma importancia, por los costos ambientales, estructurales, financieros y sobre todo por el deterioro de nuestra salud. A pesar de que es cada día más evidente que la comida chatarra afecta cada vez más nuestra salud, esta problemática no ha sido abordada desde una visión más amplia,



esto nos lleva a preguntar ¿Qué ocasiona que haya un abandono del sistema milpa? Y ¿Cómo recuperar el aprovechamiento de los alimentos asociados en la milpa?

Por lo anterior, la estrategia que se ha desarrollado para dar a conocer e incentivar el consumo y valoración del maíz, derivados y combinaciones con otros productos, es con la participación del Sr. Gasca y su familia. Durante 2017, 2018 y 2019, hemos participado en eventos como: el Día Nacional del maíz, en el Día Mundial de la Tierra, Día nacional de la Semilla e inicio del ciclo agrícola y en la Feria de la Cultura Rural Chapingo.

Asimismo, se ha hecho presencia en otros espacios de amplia divulgación como programas de radio: una entrevista al Sr. Pascual Gasca en Radio la UNIK de Texcoco en FM, conducida por Edmundo Arturo Pérez Godínez; otra entrevista se transmitió en el programa “Tres en Ronda” de Radio Chapingo conducida por el Dr. Álvaro Reyes Toxqui, y una más en Radio Educación de alcance nacional e internacional.

Conclusión

Con el uso del maíz criollo y la técnica de nixtamalización, que mantiene el Sr. Gasca, se ha constatado el valor alimenticio y nutritivo del maíz, con base en las formas de preparación para su consumo, los benéficos físicos, nutrimentales y sensoriales que se derivan de la nixtamalización son suficientes como para sugerir que estas fueron las razones para su implantación y uso. Los habitantes de las antiguas civilizaciones mesoamericanas, fueron capaces de observar los efectos adversos si el maíz no se sometía al proceso de cocción alcalina antes de producir tortillas y otros productos derivados de este cereal, el aporte nutrimental que el maíz nixtamalizado suministra a la dieta humana es sobresaliente, mucho más importante que el que da el maíz sin nixtamalizar.

Hasta la fecha con la estrategia efectuada de divulgación y demostraciones, se han obtenido buenos resultados pues la gente acepta la propuesta de muy buena gana, pero la realidad es que todavía hay mucho por hacer para crear una cultura de preparación, consumo y preservación del conocimiento tradicional para el consumo del maíz y el huitlacoche.

El proceso de nixtamalización para aprovechamiento del maíz en combinación con otros productos de la milpa, es un procedimiento tradicional que es necesario divulgar de todas las formas y medios posibles, entre los diferentes grupos sociales con el objeto



de que se conozcan y revaloren sus virtudes y ventajas para la alimentación y la nutrición.

Hay mucho por hacer, sobre todo retomar los saberes o conocimientos tradicionales, no solo en los alimentos, sino también en relación que se ha establecido con la tierra y sus productos con una tendencia hacia el mayor cuidado y preservación de la biodiversidad en México.

Nota

¹ La Asociación Colectiva “Alianza por nuestra tortilla” creó el Decálogo de la tortilla, esta asociación la integran: Semillas de Vida, Sin maíz no hay país, El poder del consumidor, Grupo de Estudios Ambientales GEA, Fundación tortilla de maíz mexicana, Ollin Millipan (Movimiento de la Milpa), Guerreros Verdes, Maizajo, Cheff. Ricardo Muñoz Zurita, Cheff. Enrique Olvera.

Referencias

Association, Organic Consumers (9 de octubre de 2018). «*Harinas de maíz Maseca dio Positivo en Residuos Tóxicos del Herbicida de Monsanto*». *prnewswire.com* (en inglés). Consultado el 12 de octubre de 2018.

Bourges, H. 2002. *La alimentación de los mexicanos*, El Colegio Nacional, ed. Alarcón-Segovia, D. & Bourges, H. pp. 97-134. México, D.F.

Gasca, Pascual. 2016. *Orígenes y logros de la Sociedad Cooperativa “Señorío de la milpa”*, no editado

«GRUMA - MASECA». *www.gruma.com*. Consultado el 18 de noviembre de 2016

Long, Towell, Janet, 2018. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*

Segunda reimpresión de la tercera edición, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2018, 542 páginas, ilustraciones

Martínez, Carrera Daniel. 2017. *Cosecha de Cuitlacoche, producción controlada*. Folleto informativo. Colegio de Posgraduados, Puebla, México. 4 pp.

Organización Panamericana de la Salud (OPC), 2015. *Alimentos y bebidas ultra-procesados en América Latina: Tendencias, efectos sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*. Disponible en:

http://www.iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/978275318645_esp.pdf.



Periódico EXCELSIOR. 2014. «Crean proceso de nixtamalización para evitar contaminación del agua».

Ramírez Cuevas, Gabriel. 2018. «Venenos en la mesa: encuentran glifosato y transgénicos en Maseca». *Regeneración*. Consultado el 12 de octubre de 2018.

Revista CAMBIO, junio de 2018. Ed. Capital Media, Toluca, Edo. De México. revistacambio.com.mx.

Revista del Consumidor, 2016. Núm. 468, febrero. Secretaría de Economía, PROFECO, Gobierno de México. México.

Revista de Divulgación Científica de la Universidad Veracruzana. «Tortillas de maíz: una tradición muy nutritiva». www.uv.mx. Consultado el 18 de noviembre de 2016.

Rubio Vega, B.A., 2017, *Producción de maíz en México en la actual etapa de desarrollo*.

Foro: Maíz en México, amenazas y alternativas, Museo Nacional de las Culturas.

Valadez Azúa R., Angel Moreno F., Graciela Gómez Álvarez, (2011). *Cuitlacoche*. Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, México. 138 p. <http://www.vanguardia.com.mx/>

mexicoesperaproducir8millonesdetoneladasdetortillaen2014-2012441.html



Documentación de la elaboración, comercialización y consumo del pan de pulque tradicional en la cabecera municipal de Villa Guerrero, Estado de México.

Claudia Nayelli Reyes Montaña
Baciliza Quintero Salazar
Daniela Barrera García

Resumen

El objetivo de esta investigación fue documentar el proceso actual de elaboración, comercialización y consumo de pan de pulque tradicional que se produce en la cabecera municipal de Villa Guerrero, Estado de México. La presente investigación se realizó tomando como objeto de estudio tres panaderías dedicadas a la producción de pan artesanal en amasijo. Mediante técnicas de investigación cualitativa se recopiló información sobre la producción de pan de pulque. Asimismo, a partir de un estudio con 215 personas, se determinó la aceptación del producto, frecuencia de consumo, panaderías de su preferencia y usos gastronómicos que se le da a dicho producto. Se encontró que en la localidad se ha conservado el sistema de panificación tradicional para la producción del pan de pulque, dicho alimento pertenece al patrimonio gastronómico mexiquense, sin embargo, no es un producto tradicional de las festividades del municipio, a pesar de que forma parte de la identidad gastronómica por tratarse de un producto de la vida cotidiana. Por su proceso de elaboración, se encuentra dentro de los productos fermentados a base de pulque lo que hace a este un alimento especial y le otorga valor para ser perpetuado y vinculado a la gastronomía del municipio.

Palabras clave

Pan de pulque; Patrimonio gastronómico; Villa Guerrero; Estado de México.

Introducción

El pan es un producto antiguo que se encuentra presente en la dieta del hombre desde épocas muy remotas hasta nuestros días; cada cultura ha impartido elementos característicos en torno a su proceso de elaboración, ingredientes y significado, en el contexto social, dando como resultado una gran cantidad de panes tradicionales que integran parte del patrimonio gastronómico de la humanidad.

Por otra parte, el elemento fundamental para la existencia de la panadería ha sido siempre el cultivo de trigo, este llegó a México con los españoles cuyas técnicas de



panadería se fusionaron con ingredientes indígenas como el pulque, resultando de dicho mestizaje cultural y fusión de ingredientes el pan de pulque o semita de pulque, producto que surge en el siglo XVI (Vargas, 2002).

Fundamentación del problema

En México el pulque se usó para fermentar la harina, dicha práctica estuvo vigente por muchos años, para el siglo XVIII el trigo se cultivaba en el valle de Toluca y alrededores, en haciendas situadas en tierras prósperas, planas e irrigadas (García, 1989). Tal es el caso de Coatepec Harinas, Tenango del Valle, Tenancingo y Villa Guerrero. Sin embargo, este último carece de un estudio sobre la elaboración de su pan artesanal en el que se emplea el pulque como fermento y del cual se desconocen sus aportaciones. Esta variedad de pan prácticamente ha dejado de producirse por muchos panaderos por lo que, el propósito de esta investigación fue documentar la elaboración del pan de pulque, sus ingredientes, técnicas, utensilios y los aspectos relacionados con su consumo y costumbres en la cabecera municipal de Villa Guerrero.

Metodología

Zona de estudio

Villa Guerrero, se localiza en las laderas de la Sierra Nevada de Toluca, colindando al norte con Zinacantepec, Toluca, Calimaya y Tenango del Valle, al oriente con Tenancingo y Zumpahuacán, al sur con Ixtapan de la Saly al occidente con el mismo Ixtapan de la Sal y Coatepec Harinas. Ubicado en las coordenadas: Latitud norte, del paralelo 18° 48'58" al paralelo 19° 03'34"; longitud oeste, del meridiano 99° 36'28" al mediterráneo 99°45'17" (ver figura 1.), cuenta con una extensión territorial de 267.8 kilómetros cuadrados, que se ve beneficiado por un clima predominante templado, subhúmedo con lluvias en verano e invierno (INAFED,2010).

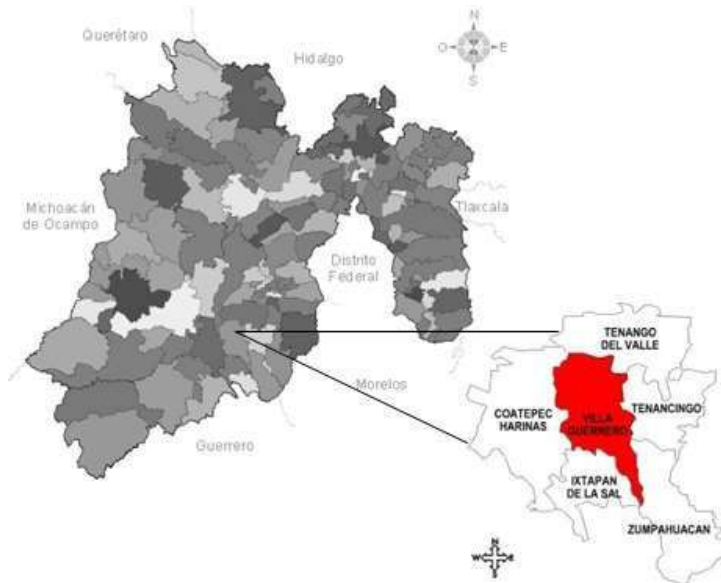


Figura 1. Ubicación del municipio de Villa Guerrero modificado de INAFED.

Tipo de investigación

Debido a la poca documentación sobre el uso del pulque como fermento dentro de la producción de pan y la pérdida de este método de elaboración, la presente investigación fue de tipo exploratorio y descriptiva. En la primera parte se desarrolló una investigación documental que proporcionó datos para situar las zonas productoras de pulque, mismo que se asoció al cultivo de trigo y que permitió establecer la ubicación de las panaderías que mantienen una elaboración artesanal y utilizan el pulque como fermento. Posteriormente se utilizaron técnicas etnográficas como la entrevistas a profundidad y semi-estructuradas, además de la observación participante durante el proceso de elaboración del pan con la finalidad de obtener la mayor información de este proceso, infraestructura, comercialización y consumo.

Finalmente se aplicó un cuestionario para establecer frecuencia de consumo, las panaderías de su preferencia y usos gastronómicos que los consumidores le dan a este pan. El cuestionario empleado constó de catorce preguntas, las cuales fueron contestadas por una muestra de 215 personas que habitan la cabecera municipal de Villa Guerrero.

Resultados y discusión

Antecedentes de la producción de pan de pulque en el municipio de Villa Guerrero, Estado de México

La panadería en México está ligada a la llegada de los españoles, por tanto, el pan es



parte ya de la cultura y sobre todo de una tradición. De acuerdo con la Canainpa, (2012) “es muy probable que sea el país con mayor variedad de panes debido a la fusión cultural indígena y europea principalmente española y francesa”.

A los productos alimentarios traídos por los colonizadores se añaden ingredientes autóctonos; estos conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. La cocina tradicional destaca la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible, ya que, cada estado, municipio y población cuenta con su propio pan, tal es el caso de Coatepec Harinas, Tenango del Valle, Tenancingo y Villa Guerrero.

Este último, es un territorio que en sus orígenes fue ocupado por el pueblo otomí, mismo que tuvo influencia tolteca y teotihuacana. Sin embargo, para antes de la mitad del siglo XVI, por instrucciones del Virrey se asignaron diversas mercedes de tierra, que posteriormente se convirtieron en las primeras haciendas y molinos de la región (INAFED, 2010). Villa Guerrero es un municipio privilegiado por sus características territoriales y climáticas, propias del sureste del Estado de México; el cultivo de trigo en esta

zona y la existencia de molinos fueron un factor importante para que se gestara la panadería como una actividad económica. Al respecto, el profesor Ángel Balazar, cronista de Villa Guerrero, menciona que “entre 1744 y 1745 existió un molino de trigo en la localidad de Santa María Aranzasu, el cual abasteció no sólo a Villa Guerrero, sino también a Coatepec y en parte a Tenancingo”.

Cabe mencionar que los primeros panes que se elaboraron fueron de tipo hogaza aplastada (Iglesias, 2000), por otra parte, en México se usó pulque para fermentar la harina, dicha práctica estuvo vigente por muchos años y dio como resultado el pan de pulque.

El pulque proveniente del maguey, ha sido desde tiempos antiguos una bebida sagrada e importante en la cultura mexicana para la religión, rituales y economía.

Para la producción de pulque existen más de doscientas especies de agave, de las cuales para obtener un aguamiel de calidad se usan “preferentemente dos variedades de maguey manso *A. atrovirens*, conocido en la cultura como el *tenéxmetl* y el *tlacámetl*”



(Hinke, 2007, p. 24). Dentro de su elaboración existiendo dos etapas básicas: la obtención del aguamiel y su fermentación.

Para la obtención del pulque el maguey debe tener una edad aproximada de diez a doce años, en la que se procede a la picazón y raspado para estimular la fabricación del líquido blancuzco, ligeramente turbio de olor a maguey y sabor dulce conocido como aguamiel, así también se formará la cavidad en que se depositará esta savia azucarada. La persona que se dedica a extraer el aguamiel del maguey es nombrada tlachiquero, quien se ayuda de “una calabaza grande, alargada y hueca abierta por los dos lados llamada acocote” (Hinke, 2007, p 24).

Para llevar a cabo el proceso de fermentación el aguamiel fresco se vierte en tinacales, que son barriles de madera recubiertos con piel de vaca sin curtir, conocidos como toros, también se añade la semilla que es un líquido fermentado que se produce al cabo de varios días de haber dejado el gabazo con hierbas dentro del tallo del maguey, de la calidad de la semilla depende la calidad del pulque, en algunos casos se agrega raíz de indio para darle viscosidad, sabor y color blanquecino (Hinke, 2007).

En México existen distintos usos para el pulque, uno de ellos es para la fermentación del pan, fusión cultural en la que “los indios usaron como fermento el aguamiel y el pulque proveniente del maguey, que hasta hace muy poco se cultivó extensamente en gran parte del estado de Tlaxcala” (Barros y Buenrostro, 2004, p. 21).

Una vez que los tlaxcaltecas aprendieron la panadería de los frailes, lo llevaron consigo extendiendo este oficio a “otros lugares donde coincide el cultivo del maguey y el del trigo, la costumbre de fermentar el pan con pulque tierno o tlachique, existió desde la Colonia” (Barros y Buenrostro, 2004, p. 31).

Documentación del proceso de elaboración del pan de pulque

Materia prima

A través de los siglos los expertos panaderos han desarrollado numerosas variedades de panes tradicionales aplicando los conocimientos adquiridos acerca de cómo utilizar más eficazmente los materiales disponibles para conseguir la calidad del pan deseada, adquiriendo conocimiento de las complejas interacciones entre las materias primas y los métodos que se utilizan en el proceso de transformación desde los ingredientes hasta el producto horneado (Cauvain y Young, 2007).

El pan de pulque utiliza cuatro ingredientes principales, harina, pulque, manteca y azúcar, cuyas proporciones de materia prima ocupadas para la elaboración de pan varían dependiendo de la cantidad de venta en cada panadería (ver figura 2).



Figura 2. Materia prima para producción de pan fermentado con pulque.

Incorporación de los ingredientes y amasado

Cada productor usa un proceso de panificación único en el que las combinaciones de los ingredientes, la calidad, la formulación y las condiciones del procesado se manifiestan en las cualidades del producto final que se logra.

La harina, pulque, azúcar y manteca son pesados previamente y se disponen sobre la mesa de trabajo, por medio del tacto se disuelve el azúcar en el pulque hasta tener un líquido sin cristales, se incorpora la manteca a temperatura ambiente en el centro de la harina (ver figura 3) y se integran los elementos.

Este proceso permite hidratar las proteínas del trigo por medio del pulque, favoreciendo el desarrollo de una estructura de gluten en la masa mediante la aplicación de energía durante la mezcla, que normalmente se conoce como amasado (Cauvain y Young, 2007).



Figura 3. Incorporación de la materia prima a temperatura ambiente.

El amasado del pan de pulque es definido por los panaderos como envolvente, la masa se va enrollando hasta formar un cilindro menciona el señor S. Fuentes S. (comunicación personal, noviembre 2009). Este proceso mencionado se realiza reiteradamente hasta que el panadero determina que la masa ha alcanzado la consistencia que se desea lograr.

Durante el amasado los ingredientes tienen contacto con el oxígeno favoreciendo la fermentación por levaduras, las cuales se encargan de la producción de dióxido de carbono en el interior de la masa y como consecuencia natural esta aumenta su volumen (Cauvain y Young, 2007).

Fermentación

La primera etapa de fermentación se da durante el amasado es una fermentación rápida que se inicia al poco tiempo de mezclar los ingredientes, las levaduras del pulque metabolizan los primeros azúcares libres existentes en la harina (Calaveras, 2004). Terminada la masa se engrasa y se deja puesta sobre la mesa de trabajo por un periodo que va de las tres a las cuatro horas, en el cual, se efectúa la segunda etapa de fermentación que sucede antes del boleado y modelado de las piezas de pan, mientras que la fermentación prolongada se da cuando a la masa ya se le ha dado la forma final, estas fermentaciones están en manos del clima, ya que no cuentan con cámaras de fermentación por lo que la masa está expuesta a la temperatura del ambiente. En este periodo de reposo largo se realiza la degradación del componente principal de la harina; el almidón, el cual se convierte en azúcares mediante la acción enzimática. Los

azúcares sirven de sustrato para las levaduras, siendo los productos de degradación el dióxido de carbono y el alcohol. El dióxido de carbono queda retenido, a medida que se produce en los pequeños alveolos que se habían formado, en la matriz proteica durante el amasado, provocando el crecimiento de dichos alveolos y la expansión de la masa (Cauvain y Young, 2007).

Modelado de las piezas de pan

Terminada la fermentación intermedia la masa total se divide en trozos para producir piezas de un peso neto prefijado, la finalidad de modelar la masa es darle la figura exacta que tendrá al salir del horno, de esta manera se comienza a extender y se va formando un romboide al que le asignan el nombre de semita.

En este momento se emplea un tablón al cual se le coloca fécula de trigo, que evita que al acomodar las piezas de masa extendida se peguen al tablón. Se deja espacio suficiente, ya que las piezas aumentarán su volumen durante el periodo final de fermentación. Los tablonces se colocan en la estantería para la fase terminal y más larga de reposo en la que por medio de la fermentación la masa desarrollará aromas, sabor y duplica su volumen (ver figura 4).



Figura 4. Modelado de las piezas de pan, semita.

Horneado del pan de pulque

El horno se calienta con leña durante la madrugada para iniciar temprano con la cocción de las piezas fermentadas. Los tablonces se trasladan a unos caballetes junto al horno, se toman las piezas de masa, colocándose en palas largas y planas con las que se introducen al horno acomodándolas en filas, debido a la fécula de trigo es fácil que se deslicen de la pala al suelo del horno, sobre todo ayuda a que el pan de pulque no se



queme al ser colocado directamente en el piso de este.

Las primeras piezas que se introducen se van inflando rápidamente, una vez lleno el horno, se cierra la puerta, el tiempo depende de la incandescencia del horno y principalmente del criterio del maestro panadero.

El pan se extrae del horno con las palas que fue introducido, comenzando con los panes que entraron primero, se coloca y sacude sobre costales para eliminar el exceso de fécula de trigo, por último, se deposita en los canastos para su venta.

Situación actual, los usos y costumbres en torno al consumo del pan de pulque en la cabecera municipal de Villa Guerrero

Estudios de diversas asociaciones y consultoras revelan que los mexicanos consumen una amplia variedad de panes, “el consumo de pan es considerado como indispensable en el 90% de los hogares del país” (CANAINPA, 2012). En cuanto al pan de pulque en la cabecera municipal de Villa Guerrero se encontró que el 93% de su población, conocen esta variedad de pan, sin embargo, solo el 87% acepta haber consumido el pan de pulque, este porcentaje pertenece a personas adultas, y un 46% lo prefiere por ser elaborado en horno de piedra. La periodicidad de consumo de pan de pulque en la población es del 31%, correspondiente a las personas que adquieren este pan por lo menos de una a dos veces por semana.

Conclusión

En la variedad de pan de pulque documentada en este trabajo se observó que se trata de un producto alimenticio tradicional de la vida cotidiana, es parte de la gastronomía mexiquense que ha hecho frente al paso del tiempo, por lo que:

La documentación del pan de pulque del municipio de Villa Guerrero es solo el inicio para revalorizar el lugar que tiene este alimento dentro de la gastronomía no sólo de Villa Guerrero, sino del país. De ahí que el resguardar los parámetros más importantes dentro de su elaboración son de gran importancia ya que se encuentra amenazado por los cambios en los hábitos alimenticios y por las tecnologías recientes en la producción de este alimento.

El pan de pulque es un alimento perteneciente al patrimonio gastronómico mexiquense ejemplo del mestizaje culinario y cultural que se dio en todo México. Por su proceso de elaboración, se encuentra dentro de los productos fermentados a base de pulque lo que



hace a este un alimento especial y le otorga valor para ser perpetuado y vinculado a la gastronomía tradicional del municipio.

Es importante implementar acciones que permitan re-valorizar y demostrar que alimentos como el pan del pulque de Vila Guerrero poseen características únicas que se deben no sólo al saber hacer de la población, que se transmite de generación en generación, sino a los ingredientes que brinda el territorio y que se emplean en el proceso de elaboración.

Referencias bibliográficas

- Barros, C. y Buenrostro, M., (2004). *Panadería de Tlaxcala, ayer y hoy*. Tlaxcala, México. Gobierno de la ciudad de Tlaxcala.
- Calaveras, J., (2004). *Nuevo tratado de panificación y bollería*. Madrid. 2ª edición. Editorial AMV-Mundi-Prensa.
- Cámara Nacional de la Industria Panificadora., (15 de mayo de 2011) México. Recuperado de <http://www.canainpa.com.mx/>
- Cauvain, S. P. y Young, L., (2007). *Fabricación del pan*. Zaragoza, España. Editorial Acribia.
- García, V., (1989). *La panadería, sus dueños y trabajadores, ciudad de México, siglo XVIII*. México. Ediciones de la Casa Chata.
- Hinke, N., (2007). Breve léxico del maguey. *Ciencias*. Num.87, pp.24-26. Recuperado de <http://www.ejournal.unam.mx/cns/no87/CNS087000004.pdf>
- Iglesias y Cabrera, S. C., (2000). El pan de pulque de nuestras fiestas patronales. *Diario de campo*. Suplemento. 9, pp. 12-14.
- Instituto para el Federalismo y el Desarrollo Municipal., (22 de diciembre de 2013). "Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México". Secretaría de Gobierno. Recuperado de: <https://bit.ly/3lgn5N7>
- Vargas, L. A., (2002). *La alimentación de los criollos y mestizos en el México colonial*. *El Colegio Nacional*, pp. 47-66.



Comensalidade no Vale do Café fluminense: Relações e identidades na hospitalidade comercial.

Donofre Dan Gabriel

Resumo

O Vale do Café Fluminense é uma das regiões turísticas do Rio de Janeiro. Sua construção social se dá pelo legado da cafeicultura imperial praticada durante o século XIX. A formação da população do Vale do Café fluminense revela uma série de particularidades que influenciam diretamente em sua gastronomia. Por se localizar em uma região de fronteiras político-administrativa com os estados de Minas Gerais e São Paulo, o Vale do Café fluminense possui manifestações culturais que permitem análises sobre similitudes que ora integram, ora particularizam a região no conjunto do mosaico cultural do Sudeste brasileiro. Com o objetivo de trazer uma análise sobre a gastronomia do Vale do Café fluminense, a presente comunicação apresenta perspectivas ligadas aos traços culturais gastronômicos que se desvelam no conjunto da hospitalidade comercial local. Para a construção desta comunicação, lança-se mão de uma abordagem de cunho qualitativo, a preconizar técnicas de observação participante, além de entrevistas informais com roteiro baseado em formulário semiestruturado junto aos anfitriões e hóspedes nos municípios de Valença e Barra do Piraí. A análise dos dados é feita com base na identificação de traços históricos encontrados junto a bibliografias que versam sobre cultura do Vale do Café fluminense. Por fim, conclui-se que muito do que se convencionou como “comida mineira” é praticado na região, ainda que em meio a um conjunto de outros pratos que revelam os distintos matizes culturais dos povos que formam esta região.

Palavras chave

Hospitalidade; Comensalidade; Gastronomia; Vale do Café.

Introdução

A través de uma abordagem qualitativa, a presente comunicação foi construída com o objetivo de apresentar um recorte descritivo baseado no que os meios de restauração comerciais dos municípios de Valença e Barra do Piraí apresentam em seus territórios. Assim, para permitir que haja um processo de vinculação da temática da alimentação junto ao campo da hospitalidade, realiza-se um apanhado bibliográfico com vistas a não



apenas conceituar os fenômenos analisados, como também viabilizar a adesão destas temáticas no campo das ciências sociais.

Importante ressaltar que o processo de relação da gastronomia com a hospitalidade não resulta necessariamente de um movimento de pesquisa espontâneo, mas sim de relações que são tecidas pelo fenômeno turístico no Vale do Café. Ou seja, este fenômeno foi pontapé inicial para que se desvelassem universos que são construídos e constroem comensalidades através da comercialização de serviços.

Nesse sentido, por meio de observação participante durante os anos de 2016 e 2017, realizaram-se entrevistas com anfitriões e hóspedes que frequentam os meios de restauração dos municípios de Barra do Piraí e Valença, sendo estes tanto integrantes do circuito de Fazendas Históricas do Instituto Preservale, como outros que de algum modo viabiliza a alimentação de seus frequentadores. Assim, um formulário com perguntas abertas foi previamente elaborado com vistas a estruturar as entrevistas, as quais ocorriam durante o período em que o pesquisador se alimentava e frequentava os meios de restauração. Ao todo, 7 fazendas históricas que integram 3 roteiros do Preservale (Conservatória, Barra do Piraí e Valença), bem como 2 meios de hospedagem da região, além de 3 restaurantes foram recortes para a pesquisa. Além do contato com a gastronomia, bem como com quem a produz e a consome, realizaram-se registros fotográficos e de áudio, os quais juntamente com o diário de campo, propiciaram os instrumentos de coleta de dados de uma realidade ainda não tão profundamente investigada. Com vistas a contemplar o objetivo proposto, esta comunicação se dedica a dar conta de descrever a gastronomia oferecida nestes meios de restauração do Vale do Café, relacionando-a com a formação histórica da região e a estabilização do regime tecnológico da hospitalidade comercial. Para isso, propõe um sucinto relato sobre o território, com destaque aos processos de tecnológicos. A partir desse processo, dialoga-se como as lentes de análises advindas do desenvolvimento dos estudos da hospitalidade auxiliam na compreensão das relações sociais tecidas em torno da gastronomia local.

Do café no Vale: Um sucinto percurso

Embora fuja do objetivo desta comunicação ser um aprofundado recurso de pesquisa sobre os aspectos históricos do Vale do Café, não há como dialogar os processos de formação da gastronomia local sem trazê-los à baila. O que hoje é a região turística do



Vale do Café, nada mais é do que um resultado dos processos de integração econômica do período imperial sob o modelo plantation.

Antes do século XIX, o recorte territorial em destaque configurava-se como um dos últimos redutos de resistência indígena em solo fluminense. Alguns povos como os puris e coroados, viviam em vastas áreas do que hoje é o planalto fluminense (Lamego, 1963). De acordo com Oliveira (2012), estes povos originários eram pertencentes ao tronco macro-jê, o que diferenciava-os dos tupis. Estes, por sua vez, viviam no litoral fluminense, fato que os acometeu à dizimação de modo mais célere quando comparado aos puris.

Dois séculos após os lusitanos e seus descendentes dominarem as planícies fluminenses, transformando-as em lavouras de cana-de-açúcar com base na mão de obra africana escravizada, a baixa rentabilidade advinda da produção canaveira impeliu novos ordenamentos econômicos para a época. Somou-se a isso a exaustão do modelo de exploração da extração de metais e pedras preciosas na região das Minas Gerais, fato que também impactou na forma como se conduziu a ocupação do Vale do Paraíba fluminense.

Por volta do ano de 1808, quando a Família Real portuguesa chega ao Rio de Janeiro, era momento de rearticulação econômica dada a fuga de Lisboa, bem como os avanços napoleônicos na Europa continental. O Brasil enquanto colônia já havia vivenciado outros ciclos econômicos como o do pau brasil (*Paubrasilia echinata*), cana de açúcar (*Saccharum sp.*) e de metais e pedras preciosas. A chegada do café (*Coffea sp.*) no Rio de Janeiro altera diversas relações sociais, econômicas, políticas e culturais.

De modo simplificado, por ser um gênero vegetal que se adapta às terras altas, o café acabou por ser introduzido à fronteira agrícola do planalto fluminense, a qual era dominada até então pelos povos originários que resistiram longe do litoral. Mas, é importante ressaltar que o café possui uma íntima relação com o modelo de comércio global do século XIX. De acordo com Lamego (1963), os mercados europeus passaram a compreender não mais o café enquanto um item de luxo, sendo parte da dieta da classe trabalhadora industrial dada sua propriedade estimulante. Além disso, o mercado estadunidense, que passava também por sua industrialização, não deseja mais comercializar com Inglaterra e suas colônias, buscando no café a alternativa ao chá.

Assim, o aumento dos preços do café no mercado europeu e estadunidense vai elevar a pressão das elites agrárias fluminenses a buscar terras aptas ao cultivo do gênero.



Nesse processo, soma-se parte das elites mineiras que estavam deixando as áreas exauridas do processo de mineração dos séculos XVII e XVIII. Ou seja, fora no planalto fluminense, mais em específico nas áreas do vale do Rio Paraíba do Sul, que houve o processo de início da ocupação destas terras para o plantio do café.

A corrida pelo alcance do mercado externo levou à região a estrutura social até então vigente, onde os latifundiários gerenciavam o território, os trabalhadores escravizados davam seus braços e técnicas para desbastar a floresta e iniciar o cultivo do café. Diante de tamanha destruição da massa vegetal originária (Lamego, 1963), mas também das culturas indígenas (Oliveira, 2012) é que se dão as bases para que em meio a este campo de conflitos, inicie-se o processo de estabilização do regime tecnológico da cafeicultura imperial. O café chega ao Vale do Paraíba fluminense como um dos elementos que vão dar toda a tônica de sua integração à economia internacional, fator esse que por si só mantém o Sudeste brasileiro como a região mais rica do Brasil, com destaque ao Rio de Janeiro que passa a suceder Pernambuco e Minas Gerais no que diz respeito à liderança econômica. Esse movimento durou quase todo o século XIX, mas a ganância e a falta de cuidado com o manejo da cultura do café levaram essa região a experimentar uma derrocada em menos de 70 anos de cafeicultura, fato que por si levou a novas disputas no campo da hegemonia tecnológica.

Ao Vale do Café: O regime tecnológico da hospitalidade comercial

Após a sucessão dos regimes tecnológicos (Trigueiro, 2019) que houveram no Vale do Paraíba fluminense, há em voga a expansão e consolidação da atividade turística. Nesse contexto, o que mais chama atenção enquanto ícones da região são tanto as sedes das fazendas históricas que salpicam a região, como o legado da cafeicultura imperial. Esses são os principais elementos para a formatação de estratégias que sustentam o eixo tecnológico da hospitalidade comercial no Vale do Café (D'Onofre, 2017).

Ainda que haja indícios da prática de oferta de recreação junto à Fazenda Santo Antônio do Paiol, ainda na década de 1960 (D'Onofre, 2017), não se pode negar que em âmbito público e doméstico, os tempos e espaços da hospitalidade (Camargo, 2003; Lashley, 2004) estavam em vias de consolidação no Vale do Paraíba fluminense. Receber, alimentar, hospedar e entreter hóspedes podem ser consideradas práticas que ocorriam tanto nas sedes das fazendas, como em espaços públicos ligados à política e à fé católica do século XIX. Para compreender o processos de legitimação da tecnologia da



hospitalidade comercial, aciona-se a teoria formatada por Trigueiro (2009) que dá conta de estipular relações para compreensão advindas da sociologia das estruturas da prática tecnológica (ver figura 1). O prisma elaborado pelo referido autor indica como a prática tecnológica se estrutura, apresentando os elementos que a compõe a ponto de se poder identificar os processos relacionais que orientam sua existência.

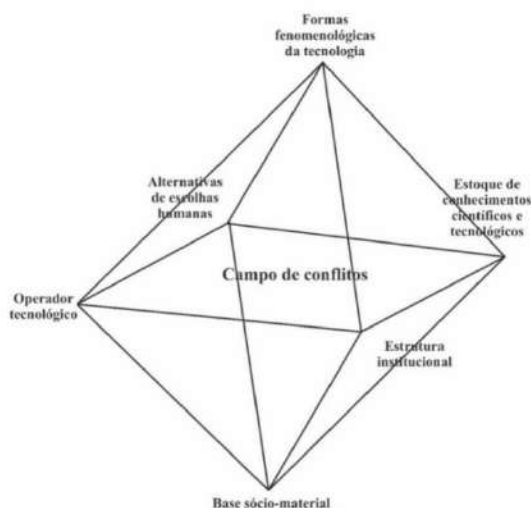


Figura 1. Estrutura da prática tecnológica de Trigueiro (2009)
 FONTE: Trigueiro, 2009, p. 90

Por meio desses componentes que integram a estrutura da prática tecnológica defendida por Trigueiro (2009), pode-se compreender como um regime tecnológico torna-se hegemônico no que diz respeito ao campo dos conflitos. No caso em tela, passa-se a defender que os legados da cafeicultura e, em menor medida, da pecuária extensiva permitiram que sua base sócio-material estivessem à disposição para novas alternativas de escolhas humanas.

No campo dos conflitos desta região, parte desta base sócio-material tem sido rearticulada sob os preceitos e conhecimentos advindos da hospitalidade, tendo destaque àqueles que emanam do âmbito doméstico (D'Onofre, 2017). Isso significa que ao compreender a estrutura da prática tecnológica, elabora-se que embora as formas fenomenológicas da tecnologia destacam quais são os aspectos que se sobressaem diante um determinado campo de conflitos, ainda que os conhecimentos de um modo geral fiquem estocados. Assim, embora o regime tecnológico da cafeicultura imperial tenha sido a forma fenomenológica mais patente, no território em



questão, durante o século XIX, ainda que os conhecimentos sobre a hospitalidade já estivessem sendo gestados ali.

A partir do fim da década de 1980, iniciam-se processos de profissionalização dos conhecimentos tecnológicos ligados ao universo da hospitalidade. Esse movimento está não apenas ligado à transição do modelo doméstico para o comercial, como também passa a disputar com os demais regimes tecnológicos a base sócio-material do Vale do Paraíba. Ou seja, a proposta de comercializar recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento a hóspedes passa ora a rivalizar, ora coligar ou até mesmo suplantar demais regimes tecnológicos, sobretudo aqueles ligados aos setores econômicos primário e, em menor grau, secundário.

O Instituto Preservale pode ser considerado como um dos aglutinadores de operadores tecnológicos, sendo ele mesmo um destes. Este conceito trazido por Trigueiro (2009), dá conta de compreender quem são os agentes responsáveis pela movimentação da estrutura da prática tecnológica por incidirem diretamente na promoção desta. O Instituto de Preservação e Desenvolvimento do Vale do Paraíba (Preservale) acabou sendo o pioneiro na articulação de operadores tecnológicos ligados ao universo das fazendas históricas do período da cafeicultura imperial. Desde 1994, o Preservale passou a congrega “pesquisadores, fazendeiros, ambientalistas e agentes de viagem que promovem a integração entre poder público, iniciativa privada e comunidade, no sentido de promover o desenvolvimento através de iniciativas pautadas na cidadania cultural” (Preservale, 2011).

A perspectiva central do que o Preservale compreendia sobre a cidadania cultural e o desenvolvimento estavam intimamente ligadas à atividade turística, fato esse que vai demandar uma sólida profissionalização dos serviços que passam a ser ofertados a visitantes de toda ordem. Aqui, é importante ressaltar que não se tenta de forma alguma reduzir o caráter complexo da hospitalidade enquanto um fenômeno social ao compará-la a uma tecnologia, que por si só carrega também em si debates que tentam dissuadir seu lado estritamente usual. Ainda assim, é a hospitabilidade (Telfer, 2004) que vai fazer com que anfitriões do Vale do Paraíba fluminense passem a resgatar conhecimentos ligados ao âmbito do receber, do alimentar, do acolher e do entreter, repaginados sob a lógica comercial, a lançar margens de relacioná-los ao campo da tecnologia.

Se a tecnologia é um “caminho de revelação” (Trigueiro, 2009, p.37), pode-se compreender que os ofícios práticos ligados à formação dos serviços de hospitalidade sejam o caminho para compreender o turismo e demais relações sociais tecidas através



de coisas, mercadorias e pessoas. Nesse sentido, caminha-se em especial à compreensão de como a hospitalidade ligada ao universo da gastronomia permite que identidades aflorem no território do Vale do Café.

Aqui, ressalta-se que a força regime tecnológico da hospitalidade comercial tem sido tamanha, ao ponto de o Vale do Paraíba fluminense passar a ser chamado de Vale do Café. Isto é, se sob o regime tecnológico da cafeicultura imperial o recorte territorial em questão chamava-se Vale do Paraíba, tendo o turismo demandado o regime tecnológico da hospitalidade comercial, esta mesma região passa a se chamar Vale do Café (D'Onofre, 2017). É justamente uma das manifestações ligadas à hospitalidade, em que os operadores tecnológicos acionam a memória da cafeicultura para atração de visitantes que, hoje, podem vir a querer conhecer o Vale do Café.

Comensalidade: Vivência hospitaleira mediada pela comida

Ao se aprofundar sobre as relações sociais mediadas pela hospitalidade, constata-se que seus tempos e espaços (Camargo, 2003) para além de categorizar as instâncias que se desvelam durante o encontro entre hóspedes e anfitriões, permite análises com enfoque sobre seus intercruzamentos. Por esse caminho, atém-se aqui os elementos ligados ao alimentar comercial, também chamado por Camargo (2003) de restauração.

Para lançar luz sobre o tema, é importante dizer que se vale do termo restauração como meio de indicar os meios (restaurantes, pensões, restaurantes, lanchonetes, padarias, bares, comedorias, etc.) onde os seres humanos realizam refeições, sobretudo comercialmente, a recompor-se de nutrientes sob as mais variadas possibilidades sociais. Ou seja, são nesses meios de restauração que se comercializam alimentação onde parte das relações de hospitalidade são mediadas pela comida.

Nestes espaços, a comida passa compor parte dos processos de operadores tecnológicos que usam de seus saberes para ofertar mais do que alimentação, mas também experiências, festividades, adequação de serviços ao tempo de quem demanda, dentre outras particularidades. A produção de serviços de hospitalidade ligados ao universo da alimentação se orientam pelo atendimento ao consumidor baseado em premissas que mediam tangibilidades e intangibilidades na qualidade do serviço (Lashley; Spolon, 2011).

Nesse conjunto de tangibilidades e intangibilidades, foge à análise os processos ligados à identidade que cada gastronomia estrutura os serviços. Assim, a partir desse momento, enfoca-se como os atores sociais na condição de anfitriões (operadores



tecnológicos) e hóspedes interagem em meio ao que a gastronomia do Vale do Café apresenta.

Por não compreender os papéis sociais de anfitriões e hóspedes como estáticos (D'Onofre, 2017), avalia-se que estes são mediados também segundo a centralidade dos tempos da hospitalidade. Ou seja, embora haja quem seja anfitrião, os hóspedes podem ter comportamentos e expectativas que estejam ora mais ligada à condição de serem recebidos, alimentados, hospedados ou mesmo entretidos (D'Onofre, 2017). Por conta disso, pode-se inferir que quando um hóspede tem sua relação tecida pela alimentação, este se torna um comensal.

A comensalidade em meios de restauração no Vale do Café apresenta particularidades ligadas à identidade da alimentação ali ofertada. Lashley defende que “a hospitalidade envolve, originalmente, mutualidade e troca e, por meio dessas, sentimentos de altruísmo e beneficência” (Lashley, 2004, p. 04). É caro para esta área de pesquisa as diferenciações entre as escolas de pensamento da hospitalidade (Lashley, 2004), dentre as quais haverá aquelas que não concebem a mediação estabelecida pela hospitalidade sendo permeada pela troca monetária (Escola Francesa, com influência de Marcel Mauss), há quem a entenda como um setor econômico por si só (Escola Estadunidense) e quem compreenda que há as instâncias coexistindo cada qual a seu modo (Escola Britânica).

Esta última, influencia sobremaneira o pensamento sobre a hospitalidade no Brasil, embora a maior parte dos estudos realizados aqui se detenham ao seu caráter comercial, como é o caso deste. Nesse sentido, ressalta-se que a historicidade dos operadores tecnológicos, bem como o processo de profissionalização dos serviços de hospitalidade comercial vão demandar uma espécie de diferenciação das práticas acionadas pela tecnologia da hospitalidade com vistas a contemplar produção e consumo mediados pela troca monetária.

No Vale do Café, o processo de ocupação liderado pelo estabelecimento do regime tecnológico da cafeicultura imperial legou uma marca relacionada aos modos de vida ligados ao setor primário (latifundiários fluminenses, pecuaristas mineiros) e secundário (os engenhos de produção de cana e seus derivados, bem como o próprio café, seguido do beneficiamento de laticínios) da economia. Ali, o legado vindo do modelo plantation da cana de açúcar das baixadas do Rio de Janeiro se encontra com o modelo de exploração da mineração e da pecuária leiteira vindas das Minas Gerais.



Ou seja, no que era o Vale do Paraíba, houve o processo de entrecchoque cultural provenientes de 3 séculos da produção canavieira, bem como um século e meio do modelo de exploração de minérios e de gado bovino de leite. Ambos modelos possuem similaridades no que diz respeito ao processo de liderança, pois, como todo modelo de colonização brasileira, as elites eram europeizadas ou mesmo europeias, professando a fé católica, tendo seus modos de vida ligados à exploração de itens primários com algum grau de beneficiamento via engenhos.

Todo esse modelo se sustentou tanto na concentração de terras, como na exploração da força de trabalho escravizada de africanos e seus descendentes, bem como de indígenas, em menor grau. No Vale do Paraíba, isso não foi diferente, embora no que diz respeito ao processo de consolidação dos ritos de hospitalidade, a aproximação entre as elites fluminenses e mineiras vão conduzi o processo de formação da gastronomia local.

Ao passo que os fluminenses vão levar para o Vale do Paraíba o apreço pela produção da cana de açúcar e seus derivados, com destaque à cachaça, os mineiros levarão parte de sua culinária desenvolvida por alguns séculos distante da influência marinha. Não é à toa que durante todo o período de pesquisa, somente se encontrou frutos do mar junto ao que era oferecido nos meios de restauração do Vale do Café em um único restaurante pesquisado.

No que diz respeito ao processo de construção das refeições, compreende-se aqui como modelo de análise o sistema de refeições brasileiro (Barbosa, 2007) um dos pontos de análise para a compreensão de como se desvelam as refeições no Vale do Café. Há em curso uma mudança do sistema tradicional baseado em 6 refeições para um contemporâneo pautado em até 4 refeições sendo elas o café da manhã, o almoço, o lanche da tarde e a janta (Barbosa, 2007, p. 93).

Sob uma perspectiva estruturalista, Barbosa (2007, p. 93 - 97) identifica 3 subsistemas referentes ao modo como os brasileiros se alimentam sendo eles o semanal (refeições cotidianas), o de fim de semana (começando após o almoço da sexta-feira e indo até o domingo) e o ritualístico (ligado ao universo dos festejos religiosos, familiares e nacionais). De acordo com cada um desses subsistemas, os brasileiros se orientam a compor suas refeições baseados em contemplar as antinomias que regem-nos (ver Quadro 1).



Semanal	Praticidade	Saudabilidade	Rotina	Economia/restr.
Fim de semana	Preferências ind.	Prazer/sabor	Variedade	Extravagância
Ritual	Tradição	+ Prazer/sabor	+ Variedade	+ Extravagância

Quadro 1. Sistema Brasileiro de Refeições
 Fonte: Barbosa, 2007, p. 100.

Aqui, cabe ressaltar que, a depender de como se estrutura cada meio de restauração, haverá mais ou menos adesão a cada um desses subsistemas no que tange às antinomias que o estruturam. Um exemplo são as padarias que se encontram às margens das estradas ou próximas aos centros urbanos das sedes e distritos dos municípios de Barra do Piraí e Valença. Nestas padarias, há uma íntima predileção a atender o sistema semanal de refeições, com destaque ao café da manhã e ao café da tarde. Os itens disponíveis aos comensais são geralmente pães de sal (pão francês), pães doces, bolos, cavacas e biscoitos de farinhas de trigo, polvilho e milho. Há também oferta de café, leite, iogurtes, refrigerantes, sucos e bebidas diversas comumente encontradas em quaisquer pontos de alimentação (desde cervejas aos refrescos).

Nos meios de hospedagem que oferecem alimentação, o café da manhã embora seja muita das vezes reflexo do que as padarias da região vendem, há a entrada das frutas e de bolos que podem ser preparados na própria cozinha. Quanto mais próximo o meio de hospedagem for de um centro urbano com distribuição de itens de panificação, maior é a terceirização dos itens para provimento do café da manhã aos comensais. Aqui, para além de compreender que os meios de hospedagem podem também se configurar em meios de restauração, a forma de pagamento por esse serviço fica embutido no valor da diária. Assim, enquanto em padarias os comensais pagam apenas pelo o que consomem, nos meios de hospedagem, os comensais podem comer ou não os itens do café da manhã que ainda assim eles estão incluídos no pagamento de cada diária junto a este.

No que diz respeito ao almoço, este terá maior apelo ao processo de consolidação de uma culinária que ora reivindica o predicado de mineira, ora reivindica-se como culinária da fazenda. Aqui, cabe dizer que se abre uma fronteira de investigações para se compreender o que este recorte do sul do Estado do Rio de Janeiro pode indicar como integrado a uma malha cultural unificada do Sudeste brasileiro, dado que muitos dos



pratos encontrados nos meios de restauração que servem almoços se encontram tanto em regiões próximas de Minas Gerais e de São Paulo.

Os almoços realizados em fazendas históricas que ora se dedicam ao entretenimento, recepção e hospedagem de hóspedes, realizam uma forte relação de privilegiar pratos que se consolidaram durante o período dos regimes tecnológicos da cafeicultura imperial e da pecuária leiteira. Itens como o quiabo e o jiló ensopados, o angu, o torresmo, linguiça fina frita, ovos fritos, o feijão preto em modelo de preparado tanto para feijoada como o que é feito com alguns itens salgados, além do arroz, da couve picada refogada na manteiga com alho, farofas incorporadas de bacon, alho, cebolas, cortes de galinha ensopados ao molho de tomate, bem como peças de suíno assadas são comumente encontrados servidos em panelas de barro ou ferro.

Estes pratos descritos se articulam às antinomias tanto dos subsistemas de refeições de fins de semana, como as ritualísticas quando se analisam de onde provém a maioria dos comensais. De acordo com os dados colhidos por D'Onofre (2017), os comensais que majoritariamente realizam almoços nessas fazendas são provenientes da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, bem como alguns visitantes do estado de São Paulo. Casuisticamente, ocorre de moradores de centros urbanos do entorno (Volta Redonda, Barra do Piraí, Barra Mansa) também buscarem almoços durante os fins de semana ou comemorações diversas.

Fora das fazendas, os restaurantes que estão dispostos a quem circulam pelas estradas que cruzam o Vale do Café não se dedicam profundamente ao processo de ambientação ao legado do regime tecnológico da cafeicultura imperial, sendo possível encontrar diversos pratos que não eram praticados durante aquele período, como é o caso das saladas frias, saladas de maionese e até mesmo peixes.

Há de se ressaltar que é também no almoço que ocorre uma espécie de disputa pela memória e origem da feijoada. Este prato típico do estado do Rio de Janeiro tem sua origem ora sendo disputada pelas elites que o relacionam ao *cassoulet*, ora pela ancestralidade africana que reivindica sua originalidade. Para se ter ideia, o Quilombo São José da Serra é o mais antigo do Estado do Rio de Janeiro sendo reduto de resistência da cultura africana desde 1850. Localizado no município de Valença, seus moradores organizam festividades ligadas à memória africana servindo como carro chefe a feijoada enquanto almoço, iguaria preparada por membros que já se encontram há gerações ali.



O lanche da tarde é feito, muita das vezes, nas mesmas padarias que se abrem para o café da manhã. Há de se ressaltar que, dependendo da quantidade de comida ingerida durante o almoço, o lanche da tarde pode ser suprimido ora pelo consumo constante de cervejas, ora por doces que são demandados sobretudo por crianças e quem não faz ingestão de bebidas alcoólicas.

Ainda assim, chama atenção que algumas fazendas que se transformaram em meios de hospedagem, como é o caso do Hotel Fazenda Arvoredo, servem o Chá Imperial. Este é incluído na diária de hóspedes (funciona em sistema de pensão completa), mas também pode ser consumido por pessoas que não estejam hospedadas ali. O Chá Imperial é um serviço de alimentação que busca uma ambiência teatralizada pela equipe de trabalhadores do Arvoredo, tendo como finalidade apresentar o cardápio dos lanches da tarde servidos ainda durante o auge do regime tecnológico da cafeicultura imperial (D'Onofre; Portilho, 2019).

Por fim, se destaca o jantar que tem por finalidade ser a refeição que mais foge ao que se tem por tradição do legado dos antigos regimes tecnológicos em discussão. Parte disso se deve tanto ao processo de saudabilidade, fato que opera no ímpeto de levar comensais a buscar alimentos mais leves antes de dormir, bem como a predileção pelas bebidas alcoólicas por parte de quem as prefere. Ainda assim, alguns meios de hospedagem, sobretudo aqueles que não são fazendas históricas reconfiguradas em tais, buscam inovar dando mostras da culinária de imigrantes que chegam na região a partir do último quartil do século XIX.

É o caso da Hospedaria Abbud & Fernandez, que em algumas noites oferece um jantar com temática ligada à culinária libanesa e síria intitulada Noite Árabe. Os pratos fogem totalmente do modelo de gastronomia engendrado durante o regime tecnológico da cafeicultura imperial, a ponto de atrair não apenas comensais que se hospedam neste meio de hospedagem, como também a população do entorno a incluir anfitriões comerciais.

Nesse sentido, por meio de uma série de inovações ligada ao processo de diferenciação ante não apenas as antinomias que estruturam os sistemas alimentares, mas também a gastronomia do Vale do Café, anfitriões comerciais de outros meios deixam seus papéis para a comensalidade, a assumir papel de hóspedes sob outro arranjo tecnológico da hospitalidade comercial. Ou seja, confirma-se não apenas a momentaneidade do processo de assunção das categorias hóspede e anfitrião, como se consolida a ideia de que as identidades que sustentam os saberes e práticas da



gastronomia, por intermédio da comensalidade em meio aos sistemas de refeição, realiza mutações passíveis de serem aprofundadas cada vez mais pelos instrumentos e métodos advindos das ciências sociais.

Notas Finais

Ao adentrar o universo da comensalidade, concebe-se o quão múltiplo são as formas de relações sociais mediadas pela hospitalidade através da comida. No caso em tela, evidenciou que há um sem número de possibilidades de estudos não apenas sobre as manifestações de identidade da gastronomia do Vale do Café, a qual acena como ora se distinguindo do contexto fluminense, ora se aproximando do conjunto do Sudeste brasileiro, mas também das relações sociais que são tecidas em meio a tal.

A comercialização da gastronomia local se deve antes de mais nada pelo advento da atividade turística. A profissionalização desse processo tem como meio de compreensão o regime tecnológico da hospitalidade comercial, o qual se destaca ao ponto de não apenas renomear a região que no passado fora o Vale do Paraíba (embora haja áreas do conhecimento como a Geografia e a História que ainda assim o chama), para o Vale do Café enquanto região turística do sul fluminense.

Dada a maneira pela qual os meios de restauração, diversos entre si, navegam sobre os subsistemas de refeições brasileiros, a multiplicidade da gastronomia do Vale do Café consegue definir relações sociais mediadas pela hospitalidade. Embora através da comercialização, os legados do regime tecnológico da cafeicultura imperial e da pecuária leiteira, somado aos demais processos ligados não apenas à imigração que se sucedeu a partir do século XIX, constituem importantes cenários para a compreensão do impacto que os operadores tecnológicos geram ao estabelecer o regime tecnológico da hospitalidade no Vale do Café.

Nesse sentido, processos de disputa pela memória e prática de pratos, bem como perspectivas ligadas às assimetrias de poder podem indicar que se esteja diante uma nova fronteira de estudos. Afinal de contas, seria possível dizer que há um novo subsistema de refeições no Brasil mediado por antinomias que a hospitalidade comercial gera?

Referências

Barbosa, L. (2007). Arroz com feijão e feijão com arroz. O Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos* (UFRGS. Impresso), v. 28, p. 87-116.



Camargo, L. O. L. (2003). Os domínios da hospitalidade. In: Dencker, A. F. M; Bueno, M. S. (org.). *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning.

D'Onofre, D. G. (2017). *Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense do século XXI: produção e consumo*. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; Rio de Janeiro.

D'Onofre, Dan Gabriel; Portilho, F. . Do café no vale ao Vale do Café: antinomias na produção e no consumo da bebida em cenários de hospitalidade. *Revista Iberoamericana de Turismo*, v. 9, p. 154-169, 2019.

Lamego, A. R. (1963). *O homem e a serra*. Rio de Janeiro: Divisão Cultural.

Lashley, C. (2004). Para um entendimento teórico. In: Lashley, C; Morrison, A. *Em busca da hospitalidade: perspectiva para um mundo globalizado*. Barueri: Manole, p. 1-24.

Lashley, C.; Spolon, A. P. (2011). *Administração de pequenos negócios em hospitalidade*. Rio de Janeiro: Elsevier.

Oliveira, E. S. C. O. (2012). Paradigma da Extinção: Desaparecimento dos Índios Puris em Campo Alegre no Sul do Vale do Paraíba. In: Encontro Regional de História da ANPUH-Rio, 15, 2012, São Gonçalo/RJ. *Anais...* Rio de Janeiro: ANPUH-RJ, Disponível em: <https://bit.ly/3I79zv5> Acesso em 23de jul. 2015.

Preservale (2011). *Conheça a Presevale*. Rio de Janeiro. Disponível em: <https://bit.ly/3laalax> Acesso em 14 jul. 2015.

Telfer, E. (2004). A filosofia da "hospitabilidade". In: Lashley, C.; Morrison, A. *Em busca da hospitalidade: perspectiva para um mundo globalizado*. Barueri: Manole, p. 53-78.

Trigueiro, M. G. S. (2009). *Sociologia da tecnologia: bioprospecção e legitimação*. São Paulo/SP: Centauro Editora.



Estado de la cacería de animal de monte (guagua, oso perezoso y tulisio), la captura de cangrejo azul y recolección piangua como prácticas tradicionales en consejos comunitarios de comunidades negras¹ en Buenaventura.

Carlos Alberto Palacios Sinisterra

Resumen

El presente documento no intenta realizar un análisis exhaustivo de los niveles de presión que las comunidades de los consejos comunitarios de Buenaventura ejercen sobre algunos recursos faunísticos que resultan vitales en la conservación de su identidad cultural, sino mostrar, a partir de algunos casos, como las relaciones que los consejos comunitarios de comunidades negras establecen con entornos urbanos está transformando el sentido social que prácticas tradicionales como la recolección, captura y caza tienen en estas comunidades.

Palabras clave

Comunidad negra; Economía de subsistencia; Función ecológica; Prácticas tradicionales; Cacería; Recolección; Captura.

Introducción

Buenaventura se localiza en una zona de selva húmeda tropical, una de las zonas con mayor biodiversidad, y constituye el municipio de mayor tamaño de los 42 del Valle del Cauca, Colombia, con una extensión total de 6.785 km², de estos el 99,6%(6.759 km²) son zona rural que implica fundamentalmente zona costera o de mar, de selva y de ríos. La zona urbana representa apenas el 0,4%(26 km²) del territorio. En esta extensa zona rural se localizan 19 resguardos o cabildos indígenas, de los cuales sólo 9 tienen títulos colectivos y poseen 16.891 hectáreas, y 46 consejos comunitarios, aunque sólo 34 de estos tienen titulación colectiva lo que les permite tener bajo su control 381.036 hectáreas.

Las enormes distancias, las barreras geográficas que presenta el territorio sumado a la débil presencia que históricamente ha tenido el estado ha hecho que estas comunidades se desarrollen de manera aislada de contextos de modernidad, lo que les ha permitido conservar muchas de sus tradiciones ancestrales, sin embargo, el creciente proceso de urbanización de Buenaventura, el desarrollo portuario, turístico, el estímulo de las



actividades mineras y extractivas está poniendo en peligro la riqueza faunística en este territorio, no solo por la evidente destrucción del recurso sino porque está transformando el sentido social de prácticas tradicionales como la recolección de moluscos, la captura de cangrejos y la caza de animal de monte como la guagua, el oso perezoso y el tulisio.

Los consejos comunitarios constituyen la expresión de una forma de organización étnico- territorial que surge como consecuencia del reconocimiento de derechos al territorio que da el estado colombiano, a través de la ley 70 de 1993, a las comunidades negras. En la que se establece que “en cumplimiento de la función social y ecológica de la propiedad, se reconoce a las Comunidades Negras el derecho a la propiedad colectiva de las tierras baldías que han venido ocupando en las zonas rurales ribereñas de los ríos de la Cuenca del Pacífico, y en otras zonas del país, de acuerdo con lo establecido en el inciso segundo del artículo 1º de esa ley; de conformidad con el artículo 5º de la Ley 70 de 1993, para recibir en propiedad colectiva las tierras titulables, cada comunidad deber formar un Consejo Comunitario, de acuerdo con los requisitos que reglamente el Gobierno Nacional” (Decreto 1745 de 1995).

Lo que hace esencialmente la ley es el reconocer la ocupación ancestral que las comunidades indígenas y afrodescendientes han venido haciendo de sus territorios. Según Herrera, Colombia tiene 37.839.449 hectáreas reconocidas bajo figuras de resguardos indígenas y tierras colectivas de comunidades afrodescendientes, esto equivale al 34% del área continental del país. En la actualidad las comunidades negras tienen en su poder, bajo la figura de títulos colectivos, más de cinco millones de hectáreas (5.396.376) que representan el 4,7% del país (2017, p. 2).

Estas tierras se localizan en lo que se conocen como baldíos o zonas periféricas, caracterizadas por la carencia en el acceso a servicios básicos, una precaria presencia del Estado que las ha convertido en zonas para la operación de grupos armados ilegales, pero además son también las zonas de mayor biodiversidad del país. La presencia de grupos armados ha generado complejas dinámicas de violencia y prácticas extractivistas que están poniendo en peligro los ecosistemas y las formas tradicionales de vida de las comunidades locales.

Desde una perspectiva económica, la implicación más importante es que estas tierras colectivas salen del mercado; pues por ley no pueden ser comercializadas, ni embargadas, ni pignoradas. Esta restricción apunta a mantener la integridad del territorio y preservar su función ecológica. La función ecológica de la propiedad fue



reconocida a través del artículo 58 de la Constitución de 1991.

Como una disposición que limita el derecho de un propietario, por cuanto lo sujeta a conducir sus acciones dentro de los parámetros que le permita la no vulneración de los principios ambientales básicos en aras de no dañar el medio ambiente y por ende procurar (en lo que a él respecta) una calidad de vida adecuada a sus congéneres (Botero et al, 2004, p.9).

La realidad, sin embargo, es que con la creciente articulación de estas comunidades tradicionales a las dinámicas de los grandes centros urbanos se está alterando la función ecológica de los territorios colectivos, cuyos recursos están siendo demandados con mayor frecuencia, de ahí la importancia de adelantar trabajos que permitan comprender la forma como estos procesos se están presentando a partir del estudio de prácticas tradicionales en las que se implica el uso de recursos faunísticos como la recolección, la captura y la caza, infortunadamente son escasos los trabajos que se han realizado y que abordan de manera específica este tema.

El Instituto de Investigación Biológica Alexander von Humbolt llevo a cabo en Puerto Inírida Putumayo el taller regional (Colombia Venezuela) sobre carne de monte y consumo de fauna silvestre en la Orinoquía y Amazona cuyas memorias se publicaron en el 2012, en este recoge los resultados de diversas investigaciones que sobre el uso y consumo de carne de monte y de fauna silvestre se venían realizando en el país, se revisó un periodo que va del 2001 al 2011. Algunas de las conclusiones más importantes de estas memorias, son las siguientes:

Las comunidades más estudiadas son las indígenas amazónicas y la región biogeográfica.

Las investigaciones no profundizan en las relaciones con aspectos ecológicos, demográficos ni climáticos.

No se especifican los usos para los cuales se destina la captura.

Las descripciones de hábitats y lugares de caza son muy generales.

La información se concentra en aves y mamíferos, se subvaloran grupos como reptiles y anfibios. No se realiza una caracterización adecuada de las faenas de caza en cuanto



a costos, organización, insumos, tiempo invertido, artes empleadas, especies capturadas, especies destinadas al consumo y otros usos.

No existe información sólida de precios de carne, venta y ganancias, entre otros. (Matallan, 2012, p. 24).

El mayor énfasis investigativo de estos trabajos estuvo puesto en los elementos biológicos. El conjunto de elementos planteados en este documento hace evidente la debilidad existente en las investigaciones sobre la caza, captura, recolección y uso de la fauna silvestre en el país, de ahí la importancia de realizar trabajos como el presente.

Sobre todo, porque esta fauna local sirve de base a la soberanía alimentaria de estas comunidades y a la configuración de una coquinaria (cocina) propia. La cocina es el resultado de la forma como los grupos humanos han construido sus relaciones con el territorio. Ella refleja no solo el conocimiento de los recursos presentes en este, sino que expresa también la creatividad y el esfuerzo intelectual del grupo social. Tal como lo muestra el arribo de las comunidades negras a la región del Pacífico que estuvo, desde el comienzo, marcado por el vínculo al desarrollo de actividades relacionadas con la minería artesanal y los procesos de extracción, recolección y caza a los que se integró el grupo familiar.

Muchos de los pueblos del Pacífico se formaron a partir de grupos de familias que se asentaron en el territorio de manera dispersa (Palacios, 2008), el éxito en la adaptación de estas comunidades al territorio deviene, en gran medida, de la diversificación de sus actividades económicas.

La combinación de actividades como la minería, la pesca, la agricultura, la recolección de frutos de la selva y moluscos, la captura y desde luego la caza, permite crear un equilibrio dinámico para los procesos de abastecimiento del grupo familiar en estas comunidades rurales. Pero, además, también permite hacer un uso sostenible de los recursos naturales; las actividades agrícolas, por ejemplo, se llevaban a cabo en diferentes sitios y ello permite el descanso y la recuperación de la tierra, así mismo las zonas de recolección, captura y caza también solían tener unos tiempos de recuperación, con un elemento adicional y es que no se cazaba, capturaba o recolectaba más de lo que se necesitaba para la subsistencia del grupo familiar.



Sin embargo, a medida que estas comunidades han sido integradas a los circuitos económicos han empezado a abandonar esos usos tradicionales para generar nuevas formas de relacionamiento y manejo del recurso faunístico, lo que en muchos casos ha terminado por amenazar la permanencia de estos para las generaciones futuras.

La instalación en el territorio de dinámicas de economía extractiva ha ido transformando la base cultural y social que sirve de soporte a los procesos productivos, introduciendo nuevos sentidos y valoraciones sobre los recursos existentes en el territorio y transformando con ello su uso social y su función ecológica.

Indudablemente la recolección, la captura y la cacería (o el lampareo como se denomina a esta última en las comunidades negras del pacífico surcolombiano) se constituyen en parte de las estrategias de adaptación al territorio desplegadas por estas comunidades desde su arribo en el siglo XVIII.

Actividades que permitieron satisfacer sus necesidades de alimento dando forma a una gastronomía propia. Algunas de las especies de caza más populares son, por ejemplo, los Perezosos (*Bradypus variegatus*), Venado (*Mazama spp*), Tatabro (*Tayassu albrostris*), Saino (*Tayassu tayacu*), Cusumbo o Tigrillo (*Procyon cancrivorus*), Oso colmenero u Oso (*Tamandua mexicana*), Iguana (*Iguana iguana*), Armadillo o Gurre (*Dasybus novemantus*), Babilla o Tulisio (*Caiman cocodrilus*), Chucha cuatrojos o Zorra (*Philander oposum*), Pelicano café o Gabán (*Pelecanus occidentalis*), Patocuervo o Cuervo (*Phalacrocorax brasilianus*), Guatines (*Dasyprocta punctata*) y Guagua (*Aguti paca*) (Ruíz, 2011, p.60).

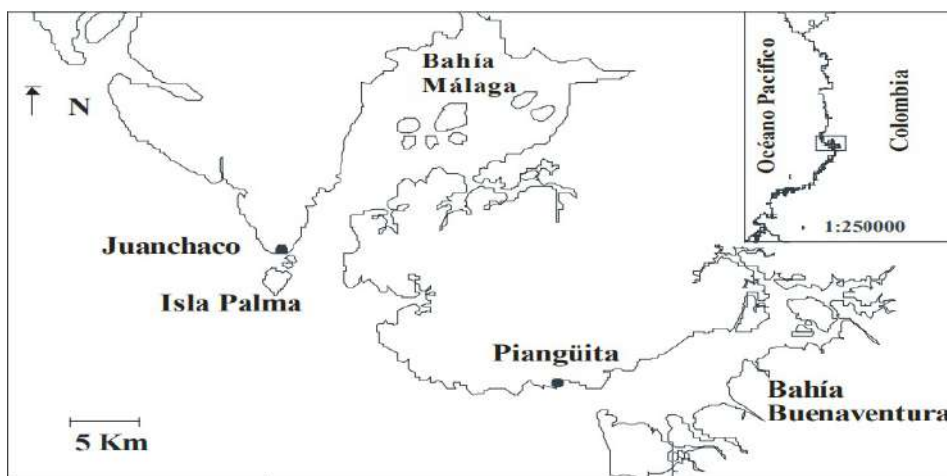


Ilustración 1. Zona costera de Buenaventura en el Pacífico colombiano
Tomado de Carvajal et al, 2013, p.3.



La cacería en el Pacífico ha sido, ancestralmente, una tradición transmitida de padres a hijos, y es llevada a cabo principalmente por los varones. Esta es aprendida por los jóvenes a través de la participación, desde temprana edad, en las faenas de caza. Por lo general el producto de la caza es utilizado para el consumo familiar principalmente, mientras que la piel suele ser utilizada en la elaboración de instrumentos musicales como cununos o tambores (Ecobios, 2008:102).

Estas actividades implican en su desarrollo, de diversas maneras, al grupo familiar y la comunidad. Y al hacerlo permiten también el fortalecimiento de sus tradiciones, y el desarrollo de prácticas solidarias de intercambio a través de las cuales son retroalimentados sus vínculos.

Lo cierto es que las actividades colaborativas desplegadas durante el desarrollo de la caza, la captura o la recolección contribuyen, de manera significativa, a la reafirmación de sus lazos como comunidad, reafirma su identidad social y genera cohesión.

Infortunadamente con la creciente integración de estas comunidades rurales a los circuitos económicos se ha ido generando un mayor crecimiento en la demanda de los recursos de caza, captura y recolección, a esto se suman el deterioro de los hábitats de los animales por la tala indiscriminada, la contaminación y el crecimiento poblacional en esta comunidad, todo lo cual se ha traducido en una merma importante en las poblaciones de las especies que están siendo aprovechadas.

Esta integración a los mercados ha convertido el producto de la caza, la captura y la recolección en artículos comerciales, cuya función más importante no es ya satisfacer las necesidades de supervivencia del grupo social sino la generación de ingresos económicos para un número cada vez mayor de personas dentro o fuera de los territorios colectivos.

Así estas dejan de ser actividades de subsistencia para transformarse en actividades comerciales. La alta rentabilidad de algunas especies (como en el caso de la Guagua o conejo de monte y el cangrejo azul) y el creciente número de personas dedicadas a estas actividades están generando una enorme presión sobre estos recursos que están siendo agotados a pasos agigantados.

Metodología

En el marco del convenio Sobre Especies Amenazadas suscrito entre la C.V.C y la



Fundación para el Desarrollo Regional del Pacífico (F.D.R.P) se adelantó un trabajo investigativo de carácter cualitativo y cuantitativo con participación de las comunidades de recolectores y cazadores presentes en los Consejos Comunitarios de Guadualito, Bajo Dagua, Taparal, Bajo Anchicayá, y La Plata en Bahía Málaga. Estos consejos tienen bajo su control 42.571 hectáreas que representan el 11,17% del total de las tituladas a las comunidades negras en el Distrito de Buenaventura. El área de trabajo cubre las zonas de río, mar y selva. En cada uno de estos sectores se realizaron entrevistas, observaciones y mediciones encaminadas a identificar la relación de la comunidad con el recurso y la presión que sobre estos ejercen las formas de aprovechamiento actual. La selección de los informantes se hizo por conveniencia mediante la técnica de bola de nieve. Los criterios básicos para la selección de los informantes fueron a) ser residente permanente en algunos de los consejos comunitarios que hacen parte del área de estudio. b) Desarrollar alguna de las actividades tradicionales planteadas para la investigación.

Población del área de estudio				
Consejos Comunitarios	Localización	No. Familias	Población – 2013	No. Hectáreas
Guadualito	Guadualito	60	345	1159
Limoncitos	Bajo Dagua	28	98	1308
Taparal	Taparal	52	221	1720
Humanes	Bajo Anchicayá	S.d*	S.d	S.d
La Sierpe	Bahía Málaga	19**	S.d	S.d
Miramar	Bahía Málaga	25**	S.d	S.d
La Plata	Bahía Málaga	153	579	38384
Total		293	1243	42571
*Sin datos.				
**Dato del censo comunitario de 2017				
Fuente; Anuario Estadístico de Buenaventura 2010-2013.				

Tabla 1. Población del área de estudio



Ilustración 2. Consejos Comunitarios correspondientes al área de estudio

Fuente; Elaboración propia a partir de mapa base de la Agencia Nacional de Tierras, 2019.



Entrevistas realizadas	
Piangueras	18
Recolectores Cangrejos Azules	8
Cazadores Tulisio	8
Cazadores de Guagua y Oso Perezoso	12
Total	46

Tabla 2. Entrevistas realizadas

De manera complementaria se adelantó la revisión de fuentes secundarias que permitieran enriquecer los análisis. La mayor parte de las referencias correspondieron a investigaciones previas adelantadas por la C.V.C, y a los Planes de Manejo de los Consejos Comunitarios. Las estadísticas que se presentan parten de los procesos de cuantificación de la actividad realizada por los entrevistados así como de datos extraídos de la revisión documental. A continuación se presenta los resultados de este ejercicio.

Resultados

Recolección de Piangua (*Anadara tuberculosa* y *Anadara similis*)

Las pianguas son moluscos bivalvos que se encuentran asociados a las raíces del mangle *Rhizophora* spp. (Fischer et al. 1995, citado en Cano, 2011, p.18). Según Prael et al, se estima que entre un 70 y 80% del área de manglar del país se encuentra en la costa Pacífica. Estos bosques proveen a las comunidades humanas asociadas de “madera para

construcciones diversas, para la elaboración de utensilios domésticos y de pesca, para combustible, para la obtención de sustancias medicinales y también su fauna asociada como fuente primaria de proteína animal” (1990:137). La comunidad vegetal del ecosistema de manglar está compuesta principalmente por: mangle rojo (*Rhizophora mangle*, *Rhizophora harrisonii*, *Rhizophora racemosa*), mangle blanco (*Laguncularia racemosa*), mangle botón o jeli (*Conocarpus erectus*), mangle negro o iguanero (*Avicennia germinans*) y mangle piñuelo (*Pelliciera rhizophorae*) (POT Buenaventura, 1993-2008, p.50). El ecosistema de manglar como un sistema complejo involucra una serie amplia de cadenas tróficas entre las que se incluyen las comunidades humanas más próximas, lo que lleva a entender que estas poblaciones también hacen parte del ecosistema. La recolección de pianguas es una de las actividades más comúnmente desarrollada entre las poblaciones afrocolombianas localizadas en zonas cercanas a ecosistemas de manglar (en la zona de mar). En el contexto de Buenaventura, y de otras zonas del Pacífico, existe la creencia de que la piangua tiene género y que hay por tanto



hembra y macho dentro de esta especie. Esta distinción se asocia a las diferencias en la forma de la concha. Lo cierto es que las comunidades, a su manera, han identificado que existen en realidad dos especies de piangua; la *Anadara tuberculosa*, comúnmente conocida como piangua hembra, que tiene una concha grande que oscila entre los 3 a 7cm de largo. Habita en estrecha relación con las raíces del mangle *Rhizophora* spp., enterradas y muy rara vez semienterradas o expuestas (...) se entierran en el sedimento en profundidades que van de 10 a 50 cm (SIBM INVEMAR 2008, citado en Cano, 2011, p.22).

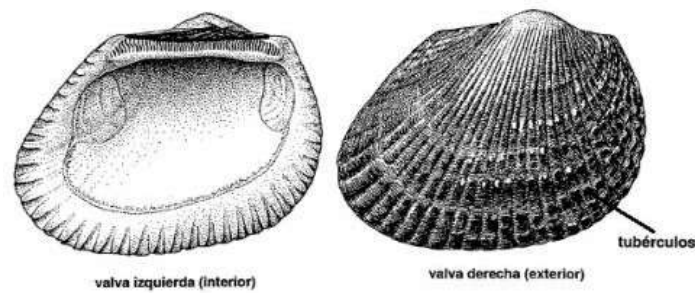


Ilustración 3. *Anadara tuberculosa*

Figura de Fischer et al. 1995, tomado de Cano, 2011, p.21

La otra piangua es la *Anadara similis*, comúnmente conocida como piangua macho, puede alcanzar entre 5 y 7 centímetros, presenta concha alargada y oblicua y se encuentra a unos 50 centímetros de profundidad. Dado que los sitios de recolección son pantanos llenos de jején las comunidades han aprendido que es necesario tener a mano el tiestero, que suele ser una vasija u olla en la que se ponen trozos de mangle encendido para generar humo y mantenerlos alejados.

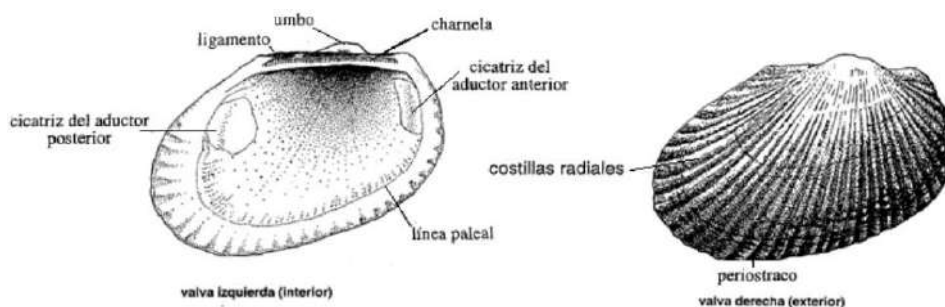


Ilustración 4. *Anadara Similis*

Figura de Fischer et al. 1995, tomado de Cano, 2011, p.22

El estudio “Sobre Especies Amenazadas” (convenio F.D.R.P y CVC, 2012) logró identificar tanto en el sector de Bajo Dagua como en el Bajo Anchicayá 20 personas (en



cada uno) especializadas en la recolección de moluscos, mientras en Bahía Málaga se encontraron 25 personas más, lo que da un total de 65 personas especializadas en esta actividad, que en realidad puede ser llevada a cabo por un grupo más amplio de personas dentro de estas comunidades si entendemos esta como una actividad tradicional llevada a cabo dentro de las labores de subsistencia que de manera cotidiana desarrolla el grupo social. Y de hecho según el informe final de “Descanso de Raiceros en Málaga” el recurso Piangua mueve el 70% de la economía de la comunidad del consejo Comunitario de la Plata- Bahía Málaga” (C.V.C, 2005:9) lo que hace evidente la relevancia social que para ese momento tenía esta actividad en la comunidad. De las personas identificadas a 18 se les realizó una entrevista especializada en los aspectos relacionados con la recolección de la Piangua. Aunque estas no son las únicas personas que en este territorio desarrollan la recolección de moluscos, si constituyen una muestra que permite acercarse al reconocimiento de la forma como este recurso está siendo utilizado por las comunidades a partir del estudio de casos específicos. Los resultados son los siguientes:

No. Capturas por Faena		
No. DE DOCENAS	Frecuencia	Total
4	1	4
6	1	6
10	2	20
12	1	12
15	1	15
20	2	40
25	1	25
30	8	240
35	1	35
No. Total de docenas		397
No. Total individuos capturados		4764
Promedio de individuos captura por persona		204

Tabla 3. Número de capturas por faena

El promedio de Pianguas capturadas por persona en una jornada de hasta tres días es de 17 docenas, lo que equivale a 204 individuos, sin embargo, los recolectores han señalado que estas cantidades no se comparan con las de épocas anteriores². Las 18 personas entrevistadas capturan un total de 306 docenas en una jornada, estas representan un total de 3672 individuos.

Esta recolección suele llevarse a cabo dos veces al mes, es decir, cada 15 días durante los periodos de quiebra o vaciante, cuando el mar deja al descubierto los raiceros, principalmente, y puede realizarse durante tres días seguidos. Respecto a la época del año; parece existir algún tipo de relación entre el verano y la reducción de la especie; mientras más largo y seco menor es la frecuencia de las capturas.



En un mes pueden haberse recolectado un total de 7344 individuos. En el lapso de un año, estas 18 personas, habrían recolectado un total de 88.128 individuos. Las 65 personas identificadas podrían recolectar 26520 docenas de Piangua en un año, lo que representa un total de 318.240 individuos de esta especie. Generalmente las Pianguas de menor tamaño son las que se destinan para el consumo doméstico mientras que las de mejor tamaño se destinan a la comercialización.



Gráfico 1. Utilización de las Pianguas Recolectadas

Sólo el 5% (15912) del total de las Pianguas recolectadas son destinadas exclusivamente al consumo del grupo familiar, mientras que el 56% (178214) de lo recolectado se consume y comercializa dentro de la comunidad. Aquí ya hay claramente un cambio importante en el uso social que se da a este recurso y pone en evidencia como se ha venido presentando el proceso de monetización de la economía local. De manera que el recurso ya no vale por lo que es en sí mismo, como fuente de alimento para el grupo social, sino por la posibilidad de acceso al dinero que este ofrece. Lo que le otorga un carácter instrumental que desarticula sus elementos simbólicos tradicionales. Por ejemplo, en estas comunidades era mal visto que los hombres pianguaran, porque se consideraba una práctica doméstica, y por tanto circunscrita al mundo de lo femenino, en la actualidad ya no es raro encontrar hombres pianguando, porque lo importante ahora es cuánto dinero puede generar la actividad. Este cambio en lo simbólico se traduce entonces, también en la transformación de los roles de género.

Aunque el recurso piangua se ha empezado a convertir en un objeto de comercialización aún constituye un recurso de subsistencia ya no tan importante. Por otro lado el 39% (124114) restante de la captura es exclusivamente destinada a la venta en Buenaventura, lo que significa una especialización en el desarrollo de las actividades comerciales asociadas a este recurso, sólo se identificó una persona externa al territorio que realiza la comercialización del recurso, todos los demás son locales. Cabe destacar que el informe de "Evaluación Rápida del Estado de otros Crustáceos Asociados al Manglar" realizado en el 2007 por la CVC, señala cómo el comercio de la Piangua al



Ecuador constituye el factor que mayor presión ejerce sobre el recurso al estimular su captura produciendo su rápido agotamiento.

Estos datos revelan claramente como la recolección de moluscos, en algunos territorios colectivos, no se encuentra motivada únicamente por las necesidades de subsistencia vinculadas a dinámicas propias de las comunidades sino por carencias de orden económico que se ponen de relieve en la medida que crece la relación de dependencia estas comunidades con los circuitos económicos externos (regionales e internacionales) con los que se construyen relaciones económicas basados en el intercambio monetario, de manera paulatina, estas comunidades han ido abandonando prácticas tradicionales de intercambio, que son propias de las economía de subsistencia, como la mano cambiada, que implicaba el intercambio de trabajo o el trueque, que suponía el intercambio de productos, por relaciones comerciales basadas en intercambio monetario. De manera que los procesos tradicionales empiezan a ser reemplazados por las transacciones monetarias, detrás de esta monetarización también se instala en el imaginario de la comunidad una idea nueva, que deriva de la imposibilidad material, hecho del que se hace conciencia cuando se carece de dinero, y es concepto de pobreza material. La transformación de su visión tradicional de la economía lleva a que los recursos que antes servían de soporte a la vida colectiva se conviertan en fuente de recursos individuales para acceder al consumo de mercancías y servicios que no se producen en el territorio. A medida que se han ido estrechando las relaciones con la ciudad, la necesidad de recursos económicos se ha hecho mayor, y la necesidad de conseguirlos ha llevado a generar una mayor presión sobre los recursos naturales, tal es el caso del recurso piangua.

A diferencia de lo dicho por la comunidad, el informe de “Evaluación Rápida del Estado de otros Crustáceos Asociados al Manglar” (CVC, 2007) señala una frecuencia de recolección de cinco días por semana, es decir, 20 veces al mes y un promedio de 15 docenas por jornada por persona. Si aceptamos estos datos como válidos, ello significa que la presión sobre el recurso es mucho mayor; estaríamos hablando de una captura mensual por persona de 300 docenas, al año serían 3600 que equivalen a 43200 individuos. De manera que las 65 personas que en las comunidades de Bajo Dagua, Bajo Anchicayá y Bahía Málaga realizan esta actividad estarían recolectando un total de 234000 docenas que representan un total de 2'808.000 individuos por año, que puestos a un precio promedio de \$800 pesos por docena representan un ingreso bruto potencial de \$ 187'200.000, de



este ingreso potencial sólo el 39% que equivale a \$73'008.000 se convertiría en dinero efectivo que entra a estas comunidades. Al convertir esto en dinero, significa que cada recolectora se habría ganado al año \$1'756.800 pesos. Una recolectora de piangua (o piangurera) se ganaría al mes \$146400 pesos por 20 días de trabajo. Esto equivale a 81,4 dólares del 2012, traído a precios actuales (año 2019) serían 50,8 dólares. Esta intensidad de explotación impide la rápida recuperación del recurso en el territorio.

Por otro lado, se hace evidente también como se ha perdido el poder adquisitivo en los sectores populares y como sus condiciones económicas se han venido deteriorando, los efectos de este proceso son mucho más devastadores en las comunidades rurales cuyas economías recientemente se han venido monetizando, lo que termina por empobrecerlas aún más. Según el Informe para el “Diseño de estrategias para la recuperación del recurso Piangua” realizado por la CVC en el 2004, estos recursos son invertidos principalmente en alimentación y ropa. Los recursos invertidos en alimentación representan casi el 50% en promedio, lo que llama la atención porque pone en evidencia como se ha ido perdiendo la soberanía alimentaria en estas comunidades, de hecho la mayor parte de los productos que se consumen actualmente se traen de sitios externos al territorio colectivo. Este aspecto contribuye a crear una mayor necesidad de dinero por los altos costos de los alimentos lo que obliga a la explotación indiscriminada del recurso. lo que se ha creado es una suerte de paradoja o círculo vicioso que condena a estas comunidades a la miseria y a destruir su capital ambiental en el proceso.

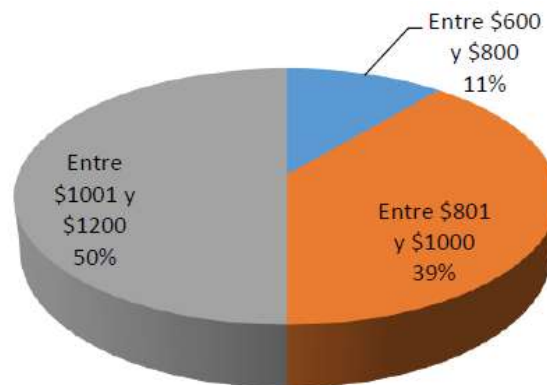


Gráfico 2. Piangua

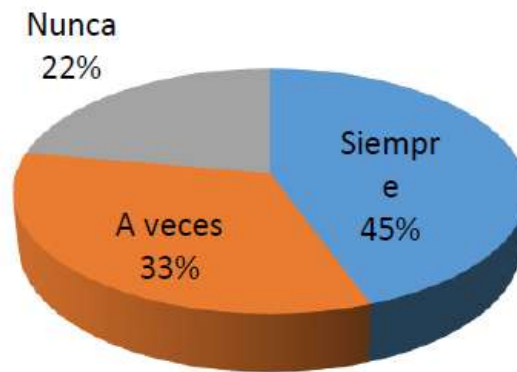


Gráfico 3. Respeto por las tallas mínimas

Sólo el 45% de los recolectores afirman respetar las tallas mínimas durante la recolección, mientras el 57% de los recolectores nunca respeta las tallas o lo hace sólo en ocasiones, lo que contribuye a mantener la presión sobre el recurso que no logra desarrollarse y reproducirse con la misma velocidad que se lleva a cabo su aprovechamiento. El precio de una docena de Piangua puede oscilar en el territorio entre los \$600 y \$1200 pesos, de hecho para el 89% de los casos estas son comercializadas en precios que oscilan entre los \$801 y \$1200 pesos. Aunque este dinero puede no ser mucho en un contexto de falta de oportunidades y plétórico de carencias, estos exigüos recursos permiten resolver necesidades básicas del grupo familiar. Tradicionalmente esta actividad es desarrollada principalmente por mujeres y niños y ha dejado de ser, para muchos, una fuente importante de generación de bienestar colectivo. Cada vez más la recolección de moluscos se distancia de la tradición cultural y se valora más como fuente de recursos económicos. A pesar de ello esta actividad, comparada con otras en un contexto de mercado, presenta una rentabilidad tan baja que la ganancia económica resulta casi irrisoria, si se compara con el daño que genera a la comunidad en el largo plazo. El informe de “Evaluación Rápida del Estado de Otros Crustáceos Asociados Al Manglar” (C.V.C, 2007), señala también que la Piangua no es el único recurso sometido a fuertes presiones, sino que existen otros recursos como: el Cangrejo Azul, Cangrejo Alacho, Almeja, Ostión, Piacuil, Zangara, Chorga y Pate burro, que enfrentan la misma situación.

Captura del Cangrejo Azul (*Cardisoma Crassum*)

El Cangrejo Azul constituye un recurso altamente apreciado entre estas comunidades por su inigualable sabor, ello ha llevado a que se realice un aprovechamiento intenso, que acompañado de la desaparición de los naydizales³ ha generado casi su agotamiento.



En las comunidades de Guadualito y Limoncitos, que se ubican en el Bajo Dagua, y en Taparal en el Bajo Anchicayá se localizaron y entrevistaron 8 personas que se dedican a la captura del *Cardisona crassum*. Esta actividad es alternada con otras como la agricultura, la pesca, la producción de carbón vegetal y la extracción de madera que permiten satisfacer necesidades de orden económico, principalmente.

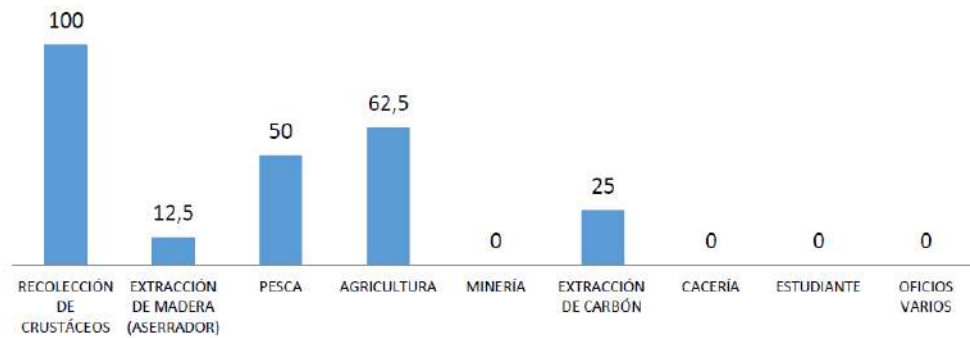


Gráfico 4. Otros oficios de personas que capturan cangrejo azul

Según los entrevistados, el proceso de captura suele llevarse a cabo de manera grupal entre miembros de una misma familia (entre 2 y 3) y dependiendo de la época del año la actividad puede llevar entre 3 y 4 días a la semana, esto significa que las actividades de captura se realizan en promedio 12 veces al mes, y estas 8 personas podrían ser en realidad entre 16 y 24. El promedio de capturas por persona puede estar en 36 cangrejos por salida, esto en un mes representa 432 individuos, en un año este número puede ascender a 5.184.



Cangrejos azules, foto Pedro Antonio Tabares, 2017.



Estas 8 personas pueden capturar en una jornada de un día hasta 288 cangrejos; según los informantes el 64,7% (186) de estas capturas corresponden a machos, mientras el restante 35,3% (102) a hembras. Sólo estas 8 personas estarían capturando 41.472 individuos al año. Debe tenerse en cuenta, sin embargo, que en algunas comunidades esta actividad puede ser desarrollada por la mayor parte de sus habitantes, como en los casos de Bajo Dagua y Bajo Anchicayá donde este porcentaje oscila entre el 70% y 100% de la población, en contraste con Bahía Málaga donde menos del 10% de la población realiza la captura de Cangrejo Azúl. Los factores que a juicio de los informantes tienen mayor relevancia para el proceso de captura del Cangrejo Azúl son, en su orden, la calidad de la trampa, la luminosidad del día -es importante señalar que las capturas son mejores si el día se encuentra opaco- y finalmente la época del año; se piensa que la mejor época para la captura es durante el periodo de Semana Santa o a mediados de año (entre los meses de junio-julio que corresponde a la época de reproducción), con menor importancia aparecen el que la marea este baja o la hora en la que se lleve a cabo la actividad.

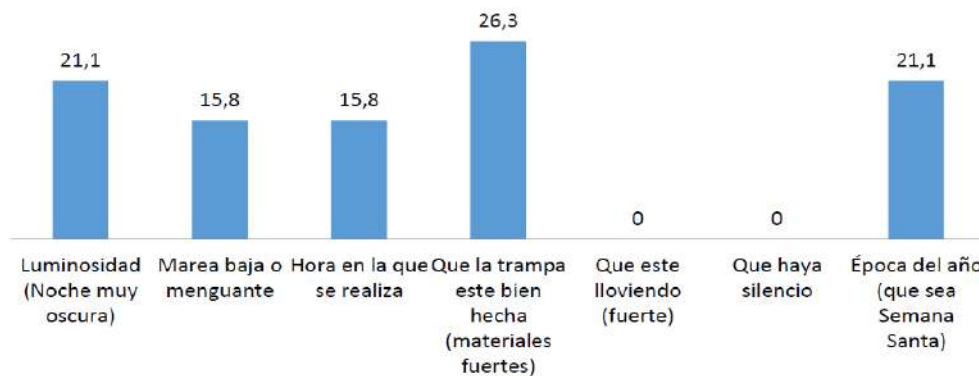


Gráfico 5. Factores que inciden en la captura

Para los entrevistados la mejor forma de llevar a cabo el proceso de captura del Cangrejo Azúl es a través de la utilización de las manos, en segundo lugar, está el aprovechar cuando estos se encuentran desorientados, especialmente durante la Semana Santa y en tercer lugar con la utilización de carnada, especialmente de Naydí y Chigua, de hecho, la presencia del Cangrejo Azúl se encuentra asociada con la presencia de naydizales y Chigueros. En ocasiones también es utilizada la asfixia que se logra tapando las cuevas, pero esta es una práctica poco común porque el cangrejo se vacía, o pierde peso cuando muere.

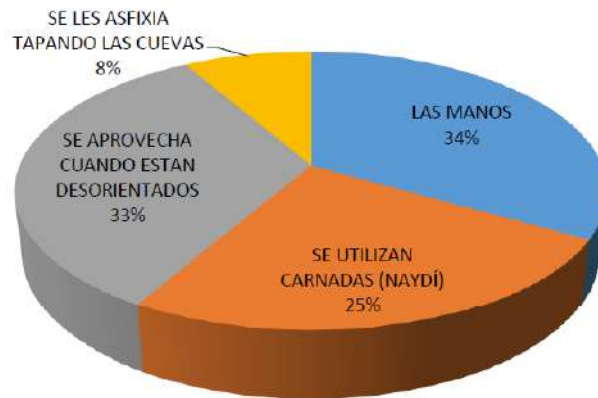


Gráfico 6. Métodos de captura



Canasta tradicional de cangrejos azules, foto Pedro Antonio Tabares 2017.

Según el Informe para el “Diseño de estrategias para la recuperación del recurso Piangua”, la captura del cangrejo Azúl constituye una actividad alternativa con respecto al aprovechamiento de la Piangua. El informe señala, además, que el Cangrejo Azúl viene siendo aprovechado de forma indiscriminada y llama la atención sobre la necesidad de implementar medidas de control social inmediatas (C.V.C, 2004). Según el mismo informe, los periodos de mayor captura tienen lugar entre los meses de mayo y junio cuando se presenta la abundancia de cangrejo (durante el invierno), momento en el cual entran en etapa de alimentación por venir de un proceso de muda lo que los obliga a salir en busca de alimento, tiempo que además coincide con el periodo de reproducción, todos estos factores los hacen especialmente más vulnerables a la captura.

Aunque los habitantes de la zona saben reconocer cuando los cangrejos hembras se encuentran ovadas y entienden la importancia de evitar su captura, no siempre ocurre así con quienes se dedican de manera exclusiva a su comercialización. Estos saben que los cangrejos en estos periodos se encuentran flacos, a pesar de ello se dedican a la captura de las hembras para comercializarlas argumentando que se encuentran



gordas, cuando en realidad se encuentran ovadas, ocasionando graves problemas para la sostenibilidad del recurso, lo que se traduce en su rápida disminución (C.V.C, 2004). Nuevamente la urgencia de lo económico termina eclipsando las relaciones sostenibles con el territorio.

Captura del Tulisio (*Caiman Crocodilus*)

El Caiman crocodilus es una especie que posee una amplia distribución, desde el sur de México, Honduras, Nicaragua, Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Panamá, Colombia (océano Pacífico), Ecuador, Perú, Bolivia y en algunos estados de Brasil. Este caimán es una especie de hábitos terrestres y dulceacuícolas. Ocupa una gran variedad de hábitats, tales como pantanos, lagunas, esteros, caños, ríos, arroyos y quebradas; ocasionalmente se la puede encontrar en manglares, marismas, ciénagas salobres, caños de aguas negras e inclusive en sitios urbanos. C. crocodilus es considerado un generalista para el hábitat, ya que se adapta fácilmente a distintos tipos de ecosistemas. (Ron, s.f, p.3)

Sin embargo, su característica principal es que prefiere estar cerca de las fuentes de agua en contexto tropicales. El territorio del Distrito de Buenaventura es en su mayor parte, más del 99% zona rural que incluye selva húmeda tropical, múltiples ríos y fuentes de agua dulce y salobre, estuarios en los que crece el mangle y por su puesto mar. Todo lo cual crea condiciones que resultan favorables para el desarrollo de esta especie que es fundamentalmente nocturna, pero escurridiza. No tolera los entornos urbanos por su sensibilidad al ruido. Para Velasco, debido a la gran variación geográfica que ocupa el *Caiman crocodilus* se han reconocido tradicionalmente cuatro subespecies que conforman el complejo *Caiman crocodilus*, siendo éstas: *C. crocodilus crocodilus*, *C. crocodilus chiapasius*, *C. crocodilus fuscus* y *C. crocodilus apaporiensis* (2007, p.38 citado en Ron, s.f, p.3). Sin embargo, las comunidades rurales en el Pacífico surcolombiano los conocen de manera genérica con el nombre de Tulisio.

La investigación identificó 4 personas de los sectores de Guadualito y Limoncitos en el Bajo Dagua, y 4 más en los sectores de Taparal y Humane en el Bajo Anchicayá, que se dedican a cazar de Tulisios. La realidad es que esta actividad prácticamente ha desaparecido en las comunidades y desde luego, el conocimiento asociado al manejo de este recurso también se encuentra en riesgo de perderse. Hoy son cada vez menos los miembros de las comunidades que saben dónde y cómo atrapar el tulisio, o incluso como prepararlo. La mayoría jamás lo ha probado.



Sector	Frecuencia	Porcentaje
Guadualito-Bajo Dagua	3	37,5
Limoncito-Bajo Dagua	1	12,5
Taparal-Bajo Anchicayá	3	37,5
Humane-Bajo Anchicayá	1	12,5
Total	8	100,0

Tabla 4 Comunidades de estudio

Las principales actividades económicas desarrolladas por quienes en esta comunidad se dedican a la caza del Tulisio, son en primer lugar las actividades agrícolas, en segundo lugar, la pesca y en tercer lugar la cacería, menos común es la extracción de madera y el desarrollo de oficios varios.

Debido a la merma en el número de ejemplares, la actividad de caza del Tulisio se realiza sólo entre una y tres veces al año, lo que refleja precisamente la enorme presión que sobre este recurso ha existido.

De hecho, una práctica común entre los cazadores es atraparlos cuando aún son juveniles para criarlos y consumirlos cuando han alcanzado la adultez, lo que puede llevar entre 1 y 2 años, dependiendo del estado de desarrollo del animal.

Como parte de la forma tradicional de consumo el animal es primero ahumado, al parecer este proceso contribuye a mejorar su sabor y luego se prepara en sancocho o sudado. Rara vez se consume fresco, esto sólo sucede cuando el animal es muy joven. Otra alternativa para consumir la carne fresca es que esta haya sido previamente salada.

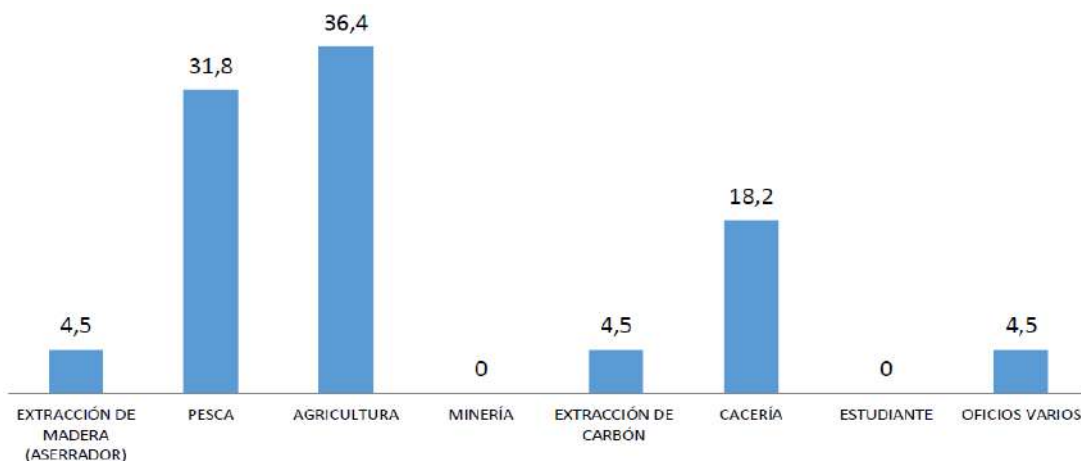


Gráfico 7. Oficios



Según los cazadores los principales sitios para captura del Tulisio son las quebradas, aunque también se pueden encontrar en los esteros.

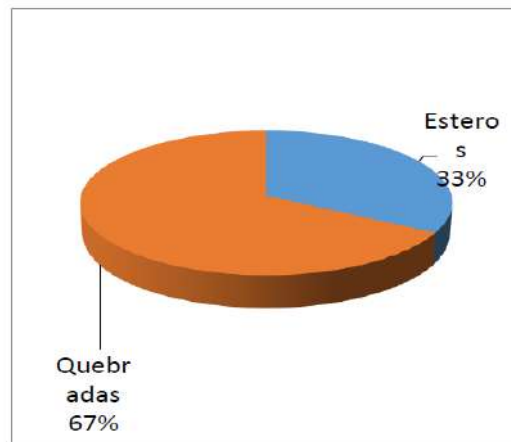


Gráfico 8. Sitios de captura del Tulisio

El 13% de quienes adelantan la caza afirman hacerlo sólo para la comercialización dentro de la comunidad, en contraste con el 87% restante que realiza el consumo del animal en la casa o lo comparte con la familia y amigos, de manera que este se constituye un recurso destinado de manera exclusiva al consumo de subsistencia. El promedio de captura por cada cazador en el transcurso de su vida es de 21 animales. Lo que significa que estas 8 personas que fungen como informantes dentro de esta investigación han cazado a lo largo de su vida un total de 168 animales, de los cuales el 63% eran adultos y el restante 37% juveniles.



Gráfico 9. Uso dado por la comunidad al Tulisio

Los tres principales recursos usados en la captura del Tulisio son los ganchos, las escopetas (especialmente la calibre 16) y las redes; en estas últimas por lo general el animal termina enredado y se ahoga. Los factores que mayor incidencia tienen en la captura del Tulisio son: en primer lugar, la época del año, es decir, que sea tiempo de



verano, en segundo lugar, que el día en el que se haga la caza este lloviendo fuerte, la luminosidad sea baja y la marea también este bajando. La lluvia es utilizada para cubrir el ruido, dificultando al animal descubrir la presencia humana.

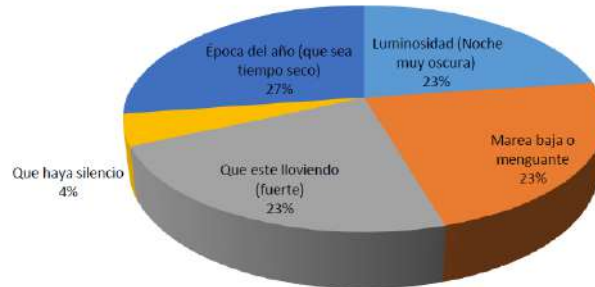


Gráfico 10. Factores que inciden en la captura del Tulisio

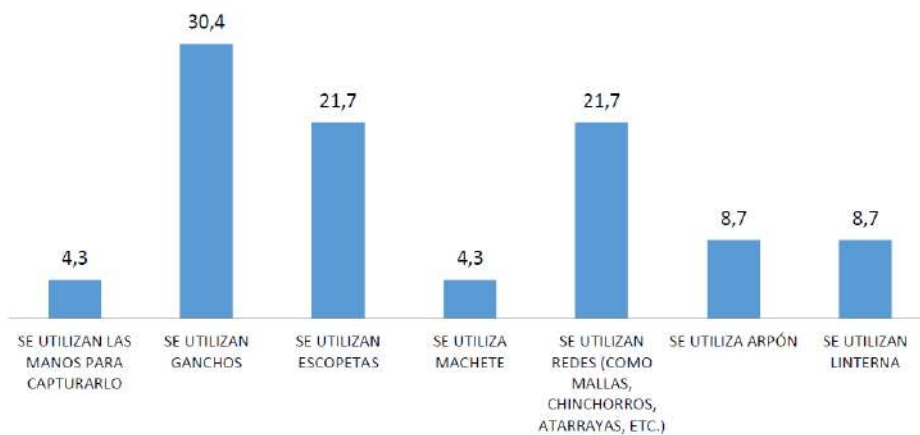


Gráfico 11. Métodos de captura del Tulisio

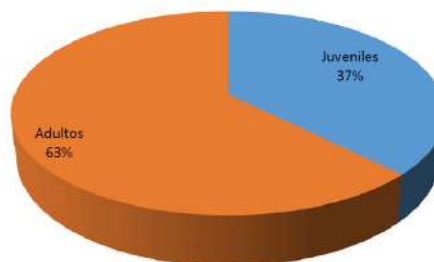


Gráfico 12. Estado de desarrollo de los animales cazados

El 50% de todos los animales capturados tenían entre 1 y 1,30mts, otro 25% tenía entre 1,31 y 1,50 mts, sólo el 25% de todos los animales capturados tenían 1,50 mts, es decir, eran machos que habían alcanzado la adultez. Al parecer esta especie alcanza su madurez sexual al alcanzar los 130 centímetros.

En la medida en que se va perdiendo la relación con la especie también se va perdiendo el conocimiento asociada a esta, por ejemplo, sólo uno de los 8 cazadores manifestó



tener la capacidad para reconocer el sexo del animal. Lo que hace pensar que los procesos de captura se llevan a cabo de manera indiscriminada y al no considerar el sexo del animal se genera un desequilibrio que afecta su ciclo de reproducción, dificultando aún más la recuperación del recurso. La disponibilidad esporádica del recurso también está llevando a que el conocimiento asociado a su uso y manejo se pierda entre los miembros de la comunidad, de ahí que muy pocos tengan hoy la capacidad de dar cuenta sobre todo lo relacionado con esta especie.



Gráfico 13. Tamaño promedio de los animales capturados

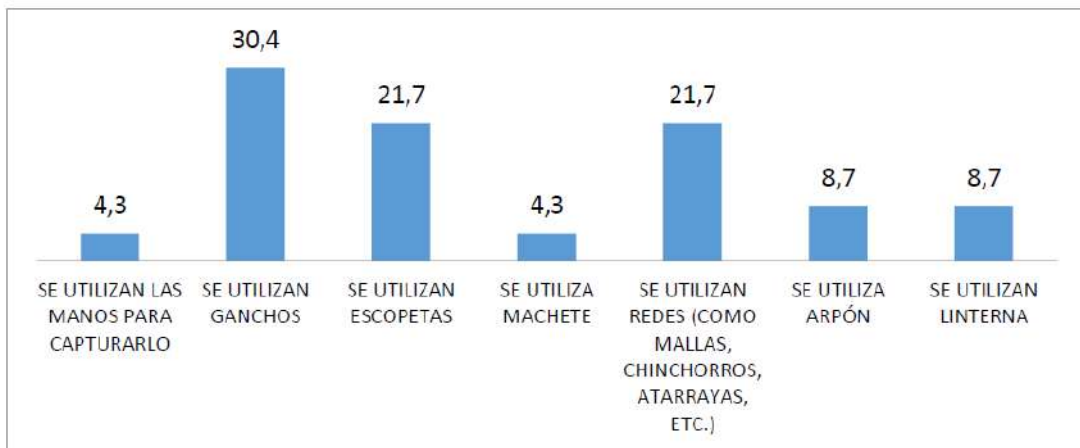


Gráfico 14. Métodos de captura del Tulisio

Algunas estrategias definidas por la comunidad para la conservación y manejo del Tulisio han sido la implementación de estaderos, la capacitación de sus miembros y de manera mucho más reducida el establecimiento de periodos de veda. Sin embargo, hay sectores en los que no se ha adelantado ningún tipo acción.

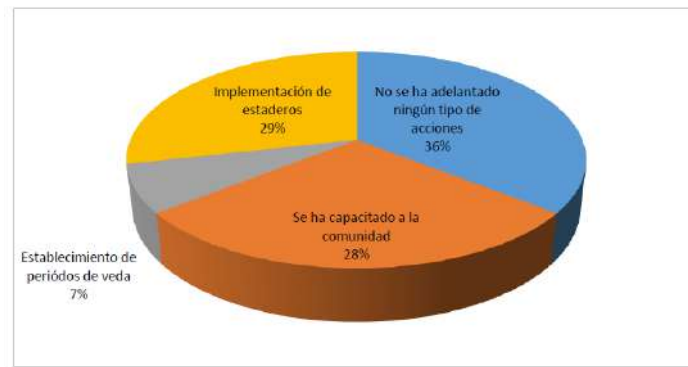


Gráfico 15. Estrategias usadas por la comunidad para la conservación y manejo del Tulisio

Guagua (*Agouti Paca*) y El Oso Perezoso de tres dedos (*Bradypus Variegatus*)

Para Barrera la paca, en México es conocida con el nombre indígena de “Tepezcuintle”. En Belice, donde por tradición se comparte lo cazado con el vecino, se le llama “Gibnot”. Se le da este nombre ya que por el exquisito sabor de la carne es la excepción a la costumbre. En Guatemala y Costa Rica también se le llama “Tepezcuintle”, y en Panamá, alguien pensó que era conejo, por lo que es conocido como “Conejo Pintado”. Este animal, sin embargo, no tiene relación con los conejos o liebres (*Logomorfos*). Pertenece más bien al mismo suborden (*Cqvioformo*) que los ñeques (*Dasyprocta punctata*) y al cuy o cobayo (*Cavia Percellus*). Cabe destacar que a nivel internacional se recomienda el uso del concepto de “Paca” al referirse a este animal (1999, p.18).

Según Barrera la guagua se encuentra desde el sur de México hasta el norte de Argentina, y su hábitat lo constituye fundamentalmente áreas boscosas tropicales húmedas no intervenidas (1999, p.19). En el contexto del Pacífico colombiano la paca es conocida como guagua o conejo de monte. Es un animal muy apreciado por su carne. En los sectores de Bahía Málaga y Bajo Calima se identificó un total de 12 personas dedicadas a la cacería de la Guagua y el Oso Perezoso.

Esta última es una de las especies más representativas de la familia Bradypodidae. La especie se distribuye desde Honduras en Centroamérica hasta Suramérica, encontrándose en las costas del Ecuador, a través de Colombia y Venezuela (excepto en Llanos y delta del Río Orinoco), continuando además por las áreas forestales de Ecuador, Perú, Bolivia, por todo Brasil y extendiéndose a la porción del Norte de Argentina (Ballesteros et al, 2009, p.1813). Este herbívoro que se encuentra en toda Centroamérica y Suramérica.



A diferencia de quienes se dedican a la recolección de la Piangua, la caza del Tulisio y la captura del Cangrejo Azul la mayor parte de quienes llevan a cabo la caza del Oso Perezoso y la Guagua tienen como su principal actividad la cacería (35,3%), y de manera menos frecuente desarrollan una variedad de actividades entre ellas la pesca y la extracción de madera. Sin embargo, lo que es evidente es cómo la caza del Oso Perezoso y más particularmente de la Guagua se constituyen para este grupo en su principal fuente de ingresos. De ahí que se pueda considerar la caza como una actividad tradicional con un relativo nivel de especialización que se expresa en las habilidades y conocimientos que, sobre la etología de las especies, desarrollan los cazadores, este es un aspecto que resulta fundamental para tener éxito en el desarrollo de la actividad.

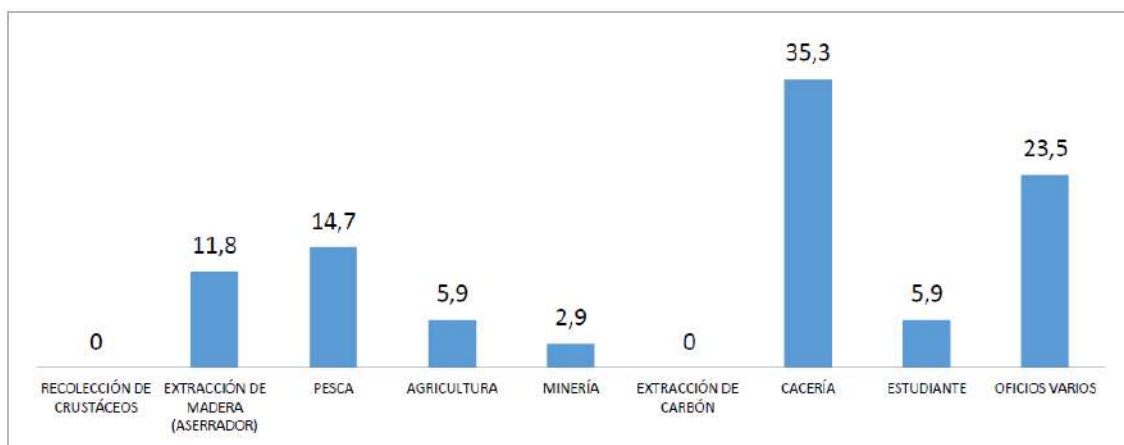


Gráfico 16. Oficios

Los cazadores realizan en promedio 3 jornadas de caza al mes, lo que evidencia el carácter sistemático que esta actividad tiene, en cada una de las cuales invierten en promedio 5 horas. En cada faena de caza son capturados 6 animales en promedio, esto puede estar asociado al carácter gregario del animal (especialmente en el caso de la Guagua), que por lo general se encuentra en grupo al momento de la captura. Esto significa que al mes cada cazador habrá capturado 12 animales y al final de año esta cifra ascendería a 144. Los 12 cazadores identificados en Bahía Málaga y Bajo Calima, juntos, habrían capturado en el lapso de un año, un total 1728 individuos, esto sin contar los cazadores ilegales externos a al territorio.



Sitios de captura

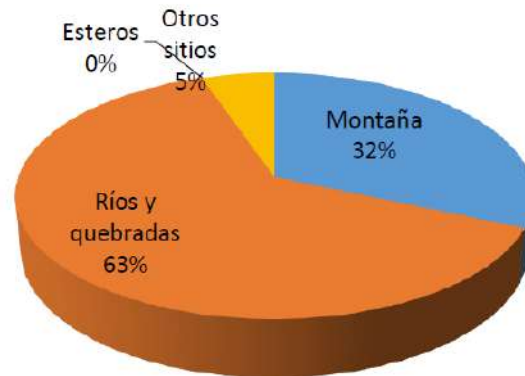


Gráfico 17. Sitios de captura

Los sitios de captura preferidos son en primer lugar las quebradas y ríos, especialmente en los días de verano que es cuando estas bajan a tomar agua, y en segundo lugar está la montaña, que constituye una zona de difícil acceso. Existe la creencia, entre los pobladores, que la Guagua que se caza en los esteros tiene amarga la carne porque se alimenta de los propágulos del Nato, por eso se prefiere la que está en las quebradas y montaña.

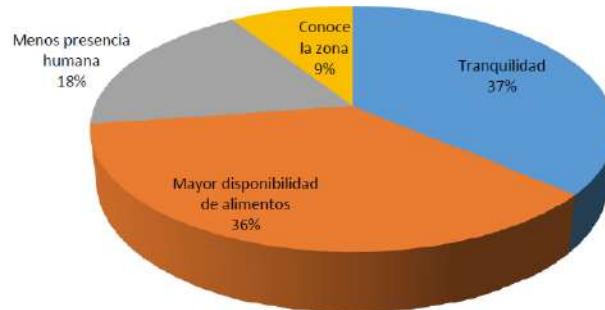


Gráfico 18. Bondades de los sitios de captura

Los sitios donde es llevada a cabo la caza de la Guagua y el Oso Perezoso tienen como característica principal, según los cazadores, la tranquilidad, la disponibilidad de alimentos (frutos y flores del bosque) y la escasa presencia humana, todo lo cual hace parte de las condiciones que favorecen el desarrollo de la especie. El peso máximo promedio de los animales cazados en esta zona está en 9 kilos, mientras que el peso mínimo promedio está en 7 kilos. La caza, tradicionalmente, ha constituido para estas comunidades, junto con la pesca y la recolección de moluscos en las principales fuentes de proteína animal.

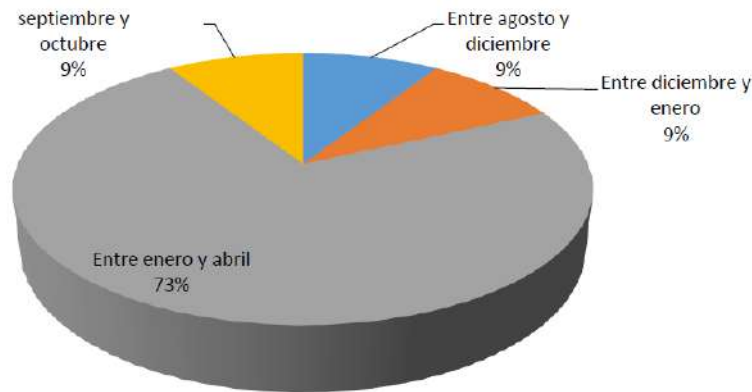


Gráfico 19. Épocas del año abundancia en la captura

Para los cazadores la época de mayor abundancia en la captura corresponde a los meses que van de enero a abril, periodo que se caracteriza por ser seco. La principal razón para la abundancia de la caza en esta época del año es la mayor presencia de animales por el verano, a lo que se suma la abundancia de frutos y flores, y con una menor incidencia, la presencia de hembras recién paridas que por las crías presentan un mayor nivel de vulnerabilidad a la acción de los cazadores.

No hay consenso entre los cazadores frente a los periodos de reproducción de la Guagua y el Oso Perezozo, para algunos la reproducción tiene lugar entre los meses de agosto a diciembre, otros dicen que esto sucede sólo en septiembre, mientras otros señalan que esto ocurre entre diciembre y enero.

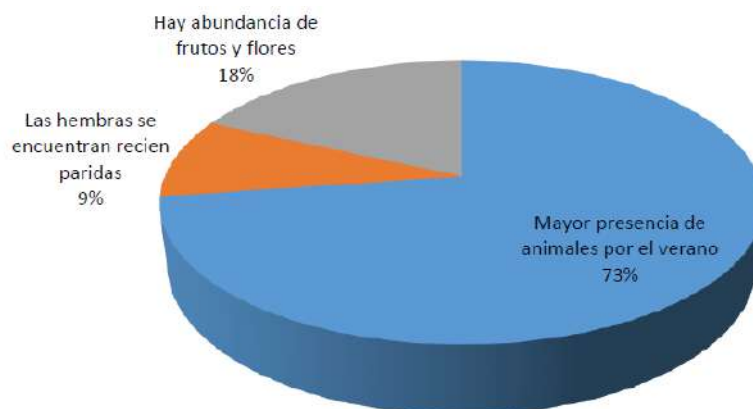


Gráfico 20. Razones para la abundancia en esta época del año

Para 11 de los 12 cazadores el recurso se encuentra seriamente disminuido, y asocian este fenómeno, en primer lugar, con la caza indiscriminada y en segundo lugar con la tala sin control que acaba con los comederos de las especies, adicionalmente a esto se



suman el exceso de ruido y el olor de los aceites y combustibles que destruyen los hábitats de los animales.



Gráfico 21. Razones de la reducción de las especies

Entre los cazadores, el principal destino de los animales cazados es el consumo en la casa o se comparte con familiares y amigos (58%), otro uso dado es consumir y venderlo (34%) por lo general a gente de la misma comunidad, aunque hay un pequeño porcentaje de casos en los que se captura de manera exclusiva para la comercialización (8%), bien sea dentro o fuera de la comunidad.

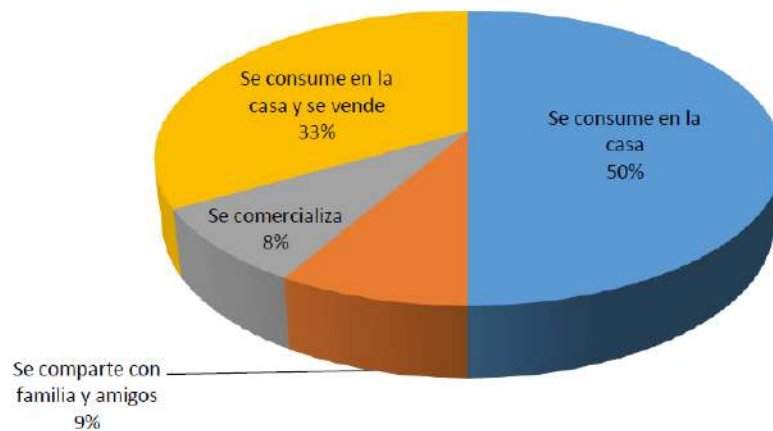


Gráfico 22. Uso dado al animal

Sólo cinco de los 12 cazadores comercializan el producto de la caza, el valor comercial promedio de una Guagua puede estar en el orden de los \$120.000 pesos, esta se vende por libras y cada una tiene un costo promedio de \$8000 a \$10.000 pesos en la comunidad (una Guagua promedio puede pesar 16 libras). En contraste con el Perezozo (que puede llegar a tener un peso promedio de 4 a 6 libras) cuyo precio de venta promedio es muy inferior, apenas de \$7000 pesos por un animal completo, por ello sólo 2 personas del grupo de cazadores lo comercializan. Por fuera de la comunidad estos valores se incrementan, una libra de Guagua puede oscilar entre \$12000 y \$16000



pesos, el principal destino de este recurso, cuando se comercializa por fuera de la comunidad, es el mercado de Buenaventura. Por lo general el cazador especializado en la comercialización es el que hace uso de las zapas y escopetas.

Conclusiones

Los procesos de aprovechamiento de los recursos faunísticos en las comunidades negras, cuando están destinados sólo a la satisfacción de las necesidades en el marco de sus usos tradicionales, en los territorios colectivos, generan una presión mucho más baja que permite la sostenibilidad del recurso en el tiempo y facilita su función ecológica. Esta dinámica, sin embargo, se rompe cuando se empiezan a utilizar para responder a las demandas de mercados externos.

Los grupos sociales con una dependencia directa del ecosistema, son afectados por actividades productivas que eliminan, deterioran o simplifican los ambientes naturales, llevadas a cabo por otros sectores sociales con una fuerte orientación hacia la economía de mercado (Quintero, 2015, p.2).

La sobre explotación puede traer como consecuencia desaparición del recurso, y la pérdida del conocimiento asociado a este, con lo cual la comunidad sufre una terrible descapitalización y se profundiza su empobrecimiento. Ello significa también que las funciones de tipo ecológico que generaba la economía de subsistencia es reemplazada por procesos de intercambio meramente monetario. El establecimiento de relaciones de dependencia económica con los grandes centros poblados al final genera la monetarización de las economías tradicionales y socaba con ello la autonomía y el carácter diádico de los vínculos, instrumentalizando las relaciones entre los miembros de la comunidad. Todo lo cual termina por diluir el valor cultural de las tradiciones en las que es forjada la densidad de la identidad del grupo social que pierde la capacidad de reconocerse en el desarrollo de sus prácticas tradicionales.

La disponibilidad de estos recursos permite reforzar los lazos entre los miembros de la comunidad, y reafirma la tradición como un mecanismo de comunicación intergeneracional a través del cual una generación es capaz de transmitir o legar a otra sus saberes y conocimientos.

La Piangua, el Cangrejo Azul, el Tulisio y la Guagua constituyen hoy recursos sometidos a un alto nivel de presión en los territorios colectivos, debido: 1) Al crecimiento vegetativo de las poblaciones en los territorios colectivos, pero sobre todo 2) a la voracidad de los



circuitos económicos a los que estas comunidades están siendo rápidamente integradas, lo que ha puesto en peligro la soberanía alimentaria de las mismas al generar la escasez de los recursos por la sobreexplotación que esos mercados externos estimulan.

Este es un proceso que parece presentarse casi irreversible frente a los altos niveles de pobreza y vulnerabilidad de estas comunidades que carecen de los recursos para generar actividades económicas alternativas que reduzcan la presión sobre los recursos. Aunque de otro lado, también está la poca capacidad organizativa y de legitimidad con las que cuentan algunos consejos comunitarios para ordenar, regular y controlar de manera efectiva los procesos de aprovechamiento de sus recursos dentro del territorio.

Se requiere adelantar acciones concertadas que permitan el desarrollo de iniciativas económicas alternativas orientadas a reducir esta presión, además de fortalecer los procesos de organización de los consejos comunitarios y su capacidad de administración del territorio.

Finalmente, hace falta implementar un sistema de monitoreo estándar y continuo a las especies amenazadas para poder contar con datos que permitan hacer un seguimiento más detallado y preciso a la evolución del recurso a partir de análisis comparativos por cortes de tiempo.

Referencias Bibliográficas

- Álvarez, A. (2003) Animales criollos; Conocimiento tradicional y soberanía alimentaria. Edita Fundación Suiza de Cooperación al Desarrollo Swissaid, Colombia.
- Ballesteros, J., Reyes, K., Racero, J. 2009. Estructura poblacional y etología de *Bradypus variegatus* en fragmento de bosque seco tropical, Córdoba-Colombia. Rev. MVZ Córdoba, 14(3): 1812-1819. (disponible el 26 de noviembre de 2017 <https://bit.ly/3cZ2km9>)
- Barrera, Isabel; González, Augusto. (1999) La cría y domesticación del conejo pintado Agouti paca. 1ª edición San José, Costa Rica. 49 p.
- Botero, Marcela; Uribe, Ana María (2004) Investigación jurisprudencial de las sentencias promulgadas por la Corte Constitucional entre los años 1992 y 2003 sobre el concepto de función ecológica de la propiedad. Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Ciencias Jurídicas, Facultad de Derecho, Bogotá.



Caetano, C. M; Cañar D. Y; Muñoz G.E. (2011) 10 Años de la Maestría en Ciencias Biológicas, Líneas de investigación en recursos fitogenéticos neotropicales; Formando capacidades para contribuir a la conservación del patrimonio genético y la valoración del conocimiento tradicional. Edita Universidad Nacional de Colombia, sede Palmira.

Cano Otálvaro, Jennee L. (2011) Caracterización morfométrica de *Anadara tuberculosa* y *A. similis* en la Costa Pacífica colombiana. Trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar al título de Bióloga. Universidad del Valle, Facultad de Ciencias Naturales y Exactas, programa académico de biología Santiago de Cali.

Carvajal Nieto, Pamela; Giraldo, Alan; Plese, Tinka. (2013) Densidad poblacional y algunos aspectos de uso de hábitat del perezoso de tres dedos (*Bradypus Variegatus*) en un ambiente insular del Chocó biogeográfico Colombia. *bol.cient.mus.hist.nat.* 17 (1), enero - junio, 2013. 101 - 110

Corsetti, Giancarlo; Motta González, Nancy; Tassara, Carlos (1990) Cambios tecnológicos, organización social y actividades productivas en la costa pacífica colombiana. Edita Comitato Internazionale per lo Sviluppo dei popoli.

Informe Final del Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales del Territorio Colectivo de la Comunidad Negra de la Cuenca Baja del Río Calima, Realizado Por el Consejo Comunitario de La Comunidad Negra de la cuenca baja del río Calima en Alianza con Ecobios, 2008.

Evaluación Rápida del Estado de Otros Crustáceos Asociados Al Manglar, Utilizados en la Dieta Alimentaria de las Comunidades, C.V.C, 2007.

Formulación del Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales del Territorio Colectivo de la Comunidad Negra de la cuenca baja del río Calima. Realizado por C.V.C y Fundación Ecobios, Julio De 2008.

Formulación del Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales en el Territorio Étnico del consejo comunitario de la comunidad negra de Guadualito, para la conservación del bosque pluvial. Realizado por la C.V.C En Asocio con el Consejo Comunitario de la Comunidad Negra de Guadualito, Noviembre De 2007.

Formulación del Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales en el Territorio étnico del Consejo Comunitario de la Comunidad Negra de Taparal Humane, para la conservación del bosque pluvial. Realizado entre la C.V.C y el Consejo Comunitario de la Comunidad Negra de Taparal Humane, 2007.

Informe Final "Desarrollo del Descanso de los Raiceros Para el Aprovechamiento del Recurso Piangua en el Territorio del Consejo Comunitario de la Plata, Bahía Málaga". C.V.C, 2005.



Implementación del Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales del Territorio Colectivo Consejo Comunitario de la Plata Bahía Málaga, Convenio No. 105 entre C.V.C y el Consejo Comunitario La Plata Bahía Málaga, 2006.

Herrera A, Johana (2017) La tenencia de tierras colectivas en Colombia Datos y tendencias Infobrief No. 203, Diciembre 2017 DOI: 10.17528/cifor/006704

Leal, Claudia (2000) Manglares y Economía Extractiva: sobre cómo algunos de los recursos que utilizan los habitantes del manglar en el Pacífico colombiano se convierten en dinero y cómo éste se aleja. En Geografía Humana de Colombia. Los afrocolombianos, Tomo VI. Edita Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.

Matallana, C., C.A. Lasso y M.P. Baptiste (Comp) Carne de Monte y Consumo de Fauna Silvestre en la Orinoquía y Amazonía (Colombia Y Venezuela). Memorias del Taller Regional Inírida, Guainía Colombia Abril de 2012. Instituto de Investigaciones y Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, Universidad Nacional de Colombia, sede Orinoquia, Instituto de Estudios de la Orinoquia y Corporación para el Desarrollo Sostenible del Norte y el Oriente Amazónico. 72 Pgs.

Palacios, Carlos A. (2008) Caracterización de Mujeres Recolectoras de Moluscos de Mayorquín. En Mimeo, Universidad del Pacífico, Buenaventura, Enero.

_____ (2010) Informe técnico de la "Caracterización Socioeconómica de los habitantes del Consejo Comunitario de Bazán Bocana".

Perea, R. (Comp) Del Conocimiento Tradicional. Edita Instituto De Investigaciones Ambientales Del Pacífico 2006.

Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales en el Territorio Étnico Del Consejo Comunitario de la Comunidad Negra de Guadualito, Para la Conservación del Bosque Pluvial. C.V.C, 2007.

Plan de Monitoreo de las Áreas de Manglar del Valle del Cauca y Fauna Asociada, Con Énfasis en las Aves y Especies de Importancia Económica como La Piangua (*Anadara Tuberculosa* y *A. Similis*) y el Cangrejo Azul (*Cardisoma Crassum*), Realizado por el Invermar y su Sede Pacífico, por encargo y convenio con La CVC, 2008.

Prahl, Henry Von; R Cantera, Jaime; Contreras, Rafael (1990) Manglares y hombres del Pacífico colombiano. Edita el Fondo para la protección del medio ambiente "José Celestino Mutis" -FEN Colombia-.



Polanyi-Levitt, Kari. (2014). Los conceptos más importantes en el trabajo de Karl Polanyi y su relevancia contemporánea. *Economía y Desarrollo*, 151(1), 198-211. Recuperado en 29 de enero de 2019, de

http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0252-85842014000100016&lng=es&tlng=es.

Ron, R, Santiago (Sf) caimán crocodilus; caimanes de anteojos. Recuperado de: <https://bioweb.bio/faunaweb/reptiliaweb/FichaEspecie/Caiman%20crocodilus> Fecha de consulta: Noviembre 26 de 2018.

Ruíz, Carlos et al. (2011) La Bocana del Río Iscuandé (Diagnóstico ecológico y socioeconómico).

Quintero, A. Mauricio (2015) Apropiación de la naturaleza en una comunidad afrodescendiente del Pacífico colombiano: Un modelo de flujos de bienes. En *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica* Vol. 25: 01-15

Sánchez, E; Pardo, Ma. P; Flores, M; Ferreira, P. (2000) Protección del conocimiento tradicional. Elementos conceptuales para una propuesta de reglamentación –el caso de Colombia-. Edita Instituto de Investigaciones de Recursos Biológicos Alexander von Humbolt.



Los moles de Oaxaca: Posibilidades y amenazas del aprovechamiento de la diversidad biocultural alimentaria desde el turismo cultural.

Diego Emiliano Jaramillo Navarro

Resumen

A partir de la incorporación de la cocina tradicional mexicana a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial UNESCO se han generado fuertes incentivos, tanto en el sector público cuanto en el privado, para desarrollar iniciativas que capitalicen este reconocimiento.

Esta investigación parte del análisis mediante trabajo de campo de los actores e instancias que integran las cadenas alimentarias de valor y producción para uno de los platillos más representativos de México: los moles de Oaxaca. Se estudian las implicaciones sociales, políticas y ambientales de la implementación de políticas turísticas extractivistas sobre los sistemas culturales alimentarios oaxaqueños para mercantilizar y explotar las tradiciones culinarias de comunidades indígenas y populares.

Se discute la interpretación de estos fenómenos culturales como patrimonios colectivos en lugar de productos turísticos, a partir de su entendimiento como resultado de cadenas productivas y relaciones de poder determinadas por raza, género y capacidad económica. Estos factores tienden a reproducir las marginaciones y violencias existentes en otros ámbitos de la sociedad mexicana.

Se proponen paradigmas alternativos desde la sostenibilidad social, económica y ambiental para generar políticas integrales en materia alimentaria con dos objetivos fundamentales: la preservación de la diversidad biocultural en la cual se originan las tradiciones culinarias referidas, y el empoderamiento de las comunidades portadoras. Esto último mediante la puesta en valor y aprovechamiento de sus conocimientos en los términos que éstas decidan, así como la garantía de sus derechos a la alimentación, la cultura, y la creación de condiciones necesarias para la existencia digna.

Palabras clave

Cocina, Diversidad, Turismo, Marginación, Oaxaca.

El 16 de noviembre de 2010 en su quinta sesión en Nairobi, el Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Intangible de la UNESCO



aceptó e integró el expediente 00400 “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán” en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2010). Este acontecimiento ha trascendido como uno de los mayores hitos de la gastronomía mexicana, pues fue la primera vez que se le otorgó un reconocimiento mundial de este nivel a una tradición alimentaria.

Una de las consecuencias más visibles ha sido que se ha hecho referencia a este suceso en las justificaciones de casi la totalidad de acciones e iniciativas relacionadas con la cocina mexicana en los últimos años. En un sentido más general, este nombramiento se ha vuelto de los principales elementos a partir de los cuales se ha elaborado el argumento legitimador para la acción institucional pública y privada en el ámbito turístico y gastronómico.

Desde los estudios desde el sector turístico, los análisis tienden a enfocarse en el ámbito económico, el desarrollo en infraestructura y estrategias de difusión de la imagen de destinos. En lo que respecta al aprovechamiento de la riqueza culinaria desde el ámbito gastronómico, se tiende a acotar su relevancia como componente de la oferta de servicios especializados para el esparcimiento del turista gastronómico. En todo caso, si se le reconoce como elemento del patrimonio cultural local, se utiliza como un recurso para diferenciar al destino en términos de imagen y propaganda.

No obstante, en tanto fenómenos socialmente contruidos e integrados por un conjunto de prácticas, el turismo gastronómico y su relación con tradiciones culinarias locales son susceptibles de reproducir distintas exclusiones y violencias que asemejan a la estructura de la sociedad en la que ocurren, como resultado de relaciones de poder determinadas por raza, género y capacidad económica. Es por ello que considero necesario estudiar este ámbito desde una perspectiva que permita visibilizar tales dinámicas, relaciones y tensiones. El interés desde distintos agentes con distintos recursos y estrategias para capitalizar de distintas maneras el reconocimiento a estas tradiciones culinarias entonces implica nuevas dinámicas y tensiones entre quienes se benefician y quienes resultan perjudicados a raíz de estos cambios.

Para entender una cocina es fundamental conocer el entorno donde se origina, por lo cual mi investigación parte del análisis de los agentes sociales individuales y colectivos e instancias que integran las cadenas alimentarias de valor y producción del mole en Oaxaca, la entidad que integra la mayor diversidad de recetas y visibilidad¹ de su cocina regional en la oferta nacional al turismo gastronómico actualmente. En su acepción más



amplia, la palabra mole proviene del náhuatl *mulli* (Barros, 2005, p. 20),² término referido a las salsas de molido muy fino y textura tersa.³ A partir de esto, las variaciones físicas ocurren principalmente en dos sentidos: variedad de ingredientes y consistencia.⁴ Si bien los moles y las tradiciones culinarias en general son el resultado del diálogo biocultural entre el espacio geográfico y la población que lo habita, las cocineras son quienes construyen este diálogo en su sentido más íntimo y directo desde su quehacer diario.

Elegí estudiar el caso de la cocina oaxaqueña –una de las más espectaculares, variadas y complejas de México– pues se entiende que su riqueza es el resultado del diálogo provechoso que sus habitantes han establecido con los espacios que ocupan en el estado con mayor biodiversidad del país. Sin embargo, a pesar de su riqueza, Oaxaca posee el segundo lugar nacional por porcentaje de población en situación de pobreza (70.4%); de acuerdo con datos del Consejo Nacional de Población (CONAPO), 356 de los 460 municipios con niveles de marginación muy alta eran oaxaqueños en 2015 (CONAPO, 2016, pp. 63-336). Esta situación ilustra que, a pesar de poseer tal riqueza biológica y cultural, ello no se traduce en términos de bienestar social para la población.

En cuanto a la orientación teórica de este trabajo, decidí asumir una visión de lo político en su sentido más amplio: la lucha por los recursos de poder en una sociedad y las relaciones que surgen a raíz de esto. Más concretamente, me baso en las propuestas teóricas del enfoque biocultural de la antropología de la alimentación, y en el análisis de agentes y estrategias para el juego de un campo social desde el estructuralismo constructivista de Pierre Bourdieu para guiar mi análisis.

En primer lugar, la antropología de los alimentos reconoce que la alimentación y la cocina son también expresiones de las cosmogonías de colectividades que pueden asumirse en relación activa con el entorno y sus elementos también consideran válida la transmisión de emociones del sujeto al objeto y viceversa (Johnston y Selby, 1978; Peña Sánchez, 2012).⁵ Este tipo de fenómenos, en los cuales es evidente la relación entre cultura, cuerpo y medioambiente, comenzaron a ser estudiados desde bases teóricas integradoras como la ecología cultural (Steward, 1976).

El enfoque biocultural pretende problematizar y comprender la complejidad de los componentes codeterminantes de los procesos a investigar y analiza cómo estos interaccionan entre las poblaciones, generan condiciones de vida particulares, adaptaciones diferenciales y deterioros o ventajas, es decir, trata de dar una explicación



dinámica e integral de procesos culturales y biológicos que están sucediendo en un ecosistema físico y social (Peña Sánchez, 2012, pp. 36-37).

En segundo lugar, una vez entendido el proceso alimentario en sí, es necesario entender las relaciones en torno a lo alimentario, para lo cual considero particularmente útil la propuesta analítica del estructuralismo constructivista, desarrollado por Pierre Bourdieu. Una de sus principales premisas sostiene que los elementos individualizados sólo tienen propiedades en virtud de las relaciones que mantienen con otros en un sistema, es decir, en virtud de la función que llevan a cabo en el sistema social de relaciones.

Al establecer que *lo real es relacional*, Bourdieu llama a centrar el análisis en la estructura de las relaciones objetivas –lo que supone un espacio y un momento determinado– que establece las formas que pueden tomar las interacciones y las representaciones que los agentes tienen de la estructura y de su posición en la misma, de sus posibilidades y sus prácticas (Bourdieu, 1988, pp. 24 y 147). En consecuencia, el mundo social es un espacio multidimensional en el cual se articulan los recursos o formas de capital “que son o pueden llegar a ser eficientes [...] en la lucha [o competición] por la apropiación de los bienes escasos,” (Bourdieu, 2001, pp. 105-106) y que generan las diferenciaciones visibles en el espacio y momento estudiado. En consecuencia, la expresión práctica y real de la acción estatal es una lógica que se impone (o no) a los diferentes agentes; su forma histórica concreta depende siempre de una negociación situada, contingente y local.

Cocinar mole: ¿Rasgos identitarios que devienen en atractivos turísticos?

Considerando lo anterior, la cocina puede entenderse como el conjunto de prácticas culinarias originadas de un sistema alimentario que también integra un campo de relaciones sociales, de poder y de sentidos, construido históricamente por la interacción de distintos agentes que luchan por mantener o transformar el campo, utilizando los distintos capitales que tienen a su disposición.

En el caso de las cocineras oaxaqueñas, la inculcación en la cocina comienza a temprana edad. Según el entorno económico, familiar y social la participación de la aprendiz es opcional en mayor o menor medida. Doña Leti comenzó a ayudar a su mamá desde los 7 años. “Me mandaba a vender así, por el maíz, a poner tamales de verde, de chepines. Tengo dos hermanos pero a ellos no... no les gusta esto. Como yo soy la más grande, siempre mi mamá me traía a mí con todo.”⁶ En este caso, ser la mayor en una



situación económica precaria catalizó su participación temprana en las labores del hogar desde la cocina.

Es importante notar cómo el cambio en términos de acceso a la educación, movilidad y comunicación ha contribuido a flexibilizar en ciertos casos la asignación por género de este tipo de papeles en las generaciones más recientes. Acerca de la situación actual en Cuicatlán, Doña Mayra piensa en una sobrina antes de concluir que

aunque tú les digas “quiero que aprendas,” no le va a gustar. Hay de todo. Mi sobrina quiere ser ingeniero civil, ¡ni la cocina ni nada! Pero a ella eso le gusta... Antes a lo mejor no tanto era eso, como que el hombre decía y una no era de que sólo si le gustaba, tenía una que aprender porque tenía que aprender... pero ahora veo que ya van escogiendo más lo que quieren, ha ido cambiando. A lo mejor ahora más es de estarse fijando todavía con más cuidado a cuál [niña o niño] le llaman la atención estas cosas para acercarlo.⁷

Al colocar la identificación del o de la aprendiz como probable eje fundamental en la enseñanza de la cocina ancestral, la coacción por género puede atenuarse para privilegiar el interés en la materia como criterio principal. Esto es fundamental cuando se considera la forma en la cual formas tradicionales –asumidas como inamovibles e invariables en el tiempo– también son construcciones moldeables y adaptables a nuevas circunstancias.

En el caso de las cocinas y expresiones culinarias reconocidas como expresiones de riqueza cultural con valor inherente, las principales categorías de pensamiento que ordenan estos procesos han sido articuladas y promovidas en primer lugar por la UNESCO como entidad supranacional y, en segundo lugar, apoyadas y reforzadas por los Estados miembro que se han adherido a los instrumentos propuestos para tal fin.

No obstante, la creación de narrativas desde instancias más concretas, como promotores turísticos, frecuentemente genera arquetipos fijos en torno a figuras simplificadas de lo indígena y popular. El uso de la población local como estrategia de imagen que apela a rostros concretos para construir narrativas turísticas desde lo íntimo, personal y auténtico es particularmente relevante por las implicaciones que pueden tener las dinámicas de su implementación. El objetivo de estas propuestas puede concretarse en iniciativas para convertir a cocineras en embajadoras de un territorio, apoyo a establecimientos temáticos en torno a la cocina tradicional local, cocina biodiversa y vanguardista de ingredientes locales, cocina de investigación y productos



locales, o la expansión de puntos de venta de alimentos y/o bebidas en el marco de proyectos de desarrollo de comunidades locales y comercio justo.

De esta forma, se busca empoderar económicamente a la población local que se integre a las cadenas de valor en los términos que los agentes que implementan las propuestas consideren legítimos. No obstante, en términos reales ello puede reducir a las comunidades portadoras a sujetos pasivos, y en el peor de los casos deshumanizarlos al reducirlos a elementos paisajísticos. Salvaguardar es una acción que implica discusión, negociación y diálogo entre diversos agentes sociales que ocupan distintas posiciones de poder, y un efecto frecuente al inicio de estos procesos es que la valoración que los portadores dan a su patrimonio se “potencia” y publicita cuando la UNESCO emite la declaratoria de pertinencia a la lista de elementos representativos del patrimonio correspondiente.⁸

Esa publicidad y reconocimiento institucional puede distorsionar y afectar el carácter comunitario que el patrimonio cultural intangible (PCI) tiene en sí mismo, pues todos los actores se consideran involucrados o se quieren involucrar a raíz de una declaratoria de la cual interpretan la valoración y salvaguardia desde su punto de vista y con los insumos a su disposición.

Sin embargo, existen también diversas respuestas adaptativas, pues si bien el dinamismo inherente a la cultura alimentaria impide su conservación inalterada, le permite adaptarse a nuevas situaciones, lo que evita su desaparición. En el caso de la cocina tradicional mexicana, es fundamental que no se pierdan de vista aspectos más estructurales, pero menos evidentes, como el tema de tenencia de la tierra y cómo la patrimonialización puede implicar su defensa, amenaza, o promoción (Gracia, 1996, pp. 382-393).

En el caso concreto de la región Valles Centrales en el estado de Oaxaca, la terciarización de la economía y la incorporación de las mujeres en distintas actividades económicas también se ha percibido como una amenaza al mantenimiento de los papeles fuertemente condicionados por el género y asociados a la obligación familiar. Sumado a la mayor prevalencia de alimentos industrializados en la dieta diaria de la población urbana, el cambio de hábitos alimentarios y culinarios necesariamente derivará en transformaciones importantes durante las próximas décadas en los entornos más expuestos a estos factores.



Generar vínculos entre el patrimonio y la actividad turística reelaborando elementos culturales como producto turístico en teoría puede incentivar la inclusión económica de la comunidad portadora, mediante los esquemas mencionados anteriormente. Sin embargo, el desequilibrio en la concentración de recursos en los actores dominantes puede propiciar que éstos adopten estrategias jurídicas para asegurar la exclusividad de la explotación del recurso, por medio de la denominación de origen, apelación controlada, o una marca colectiva registrada.

El interés de agentes dominantes por afianzar su concepción del patrimonio orientado a fines de mercado produce una política de patrimonialización turística que puede resultar en una forma disimulada de mercadotecnia (Castro y Suárez, 2018, p. 37). En consecuencia, en vez de la implementación de salvaguarda, las acciones de entidades públicas y privadas pueden más bien estar orientadas a la comercialización de elementos que definen identidades de comunidades marginadas para diferenciar sus productos turísticos mediante la marca de distinción y capital cultural que conlleva un nombramiento desde la Unesco.

Derivado de lo anterior, un término que considero útil para hablar de este tipo de fenómenos y luchas de poder en torno a los fenómenos observables de la patrimonialización de la gastronomía es el *patrimonio vertical*. Articulado por Oemichen, este término se refiere al oportunismo agromercantil del sector privado y al oportunismo nacionalista del sector público para otorgar legitimidad a sus acciones mediante la referencia y uso discursivo de un ente reconocido como patrimonio.⁹ La distancia entre las instancias dominantes y las comunidades de portadores tiene un ángulo problemático, pues crea nuevos conflictos a partir de las declaratorias o potencia los ya existentes, porque las formas de implementación de las políticas de salvaguarda pueden reflejar prácticas poco democráticas o francamente impositivas que imperan de manera histórica (Nivón y Rosas Mantecón, 2010).

Es importante destacar también el tipo específico de cocinera indígena rural al que el estereotipo de la cocinera tradicional busca asemejarse. La exotización es más efectiva cuando el referente o punto de partida pertenece a entornos más alejados del propio, por lo cual es difícil generar el mismo tipo de efecto si en lugar de hacer referencia a cocineras de comunidades aisladas y tradiciones fuertemente arraigadas, se toma como punto de partida a las cocineras urbanas de establecimientos ambulantes. Su situación de marginación forma parte de la cotidianeidad, o al menos está mucho más presente



en la rutina diaria, de los integrantes de clases medias urbanas que integran la demanda del turismo gastronómico.

La exclusión de este tipo de cocineras tradicionales de lo cotidiano obedece a distintos factores de diferenciación desde el ámbito de los agentes que seleccionan y construyen la imagen y oferta gastronómica de un lugar, e incluso la distinción que se articula entre las cocineras. Preguntando entre las cocineras participantes en encuentros de cocina tradicional, salta a la vista la distinción interna entre quienes cocinan recetas propias de celebraciones, y aquellas que son más convencionales y cotidianas,¹⁰ los “antojitos.” Doña María Sara expresó esta distinción entre quienes cocinan “comida”, y quienes no, declarando que le sorprende cuando “hablan de gastronomía en la reunión de información y luego meten fritanga, eso no es gastronomía. [¿Qué sería algo más tradicional?] Pues comida, comida tradicional, para mí eso es chatarra [señala las memelas y empanadas de un local vecino.]”¹¹

Si bien es cierto que una tlayuda con tasajo palidece en términos de complejidad junto a un mole ceremonial de cilantro, para el visitante externo ambos son platillos únicos de la gastronomía oaxaqueña y formarán parte de su lista de cosas por probar. No obstante, es más probable que la primera la coma en un mercado y la segunda en un restaurante con distinto nivel de precios. El antojito es más cercano a un tentempié –con las reservas que ameritan casos como las tlayudas, al menos en términos de porciones y sabores– que, a una comida formal, por lo cual su presencia en eventos de comida tradicional tiende a ser mal vista por las cocineras.

Sin embargo, el valor de esta vertiente cotidiana de las tradiciones culinarias urbanas no reside en la complejidad de sus recetas, sino en la sutileza de su simplicidad, detrás de la cual también existen procesos y formas que se respetan, conservan y transmiten de forma similar entre generaciones. Doña Leti ha aprendido todas sus recetas de su madre, y ella de su abuela; hablando de la preparación de su mole amarillito para memelas menciona que

hay gente que nomás del molino agarran el chile y lo echan a freír en el aceite crudo, pero hay que sazonarlo antes, que si no ya no es igual. Ya cuando llego a la casa tengo mi cazuela grande y ya lo voy friendo. Mira, incluso puede ser con la grasita [manteca] y ya dependiendo qué tanto voy queriendo le voy poniendo pues. Así lo hace mi mamá, y así le enseñó mi abuelita. [...] Ya para el coloradito que hago del diario pa' mis taquitos que vendo, ese sí tiene uno que hervir su tomatito, la cebolla se hace en el comal con el ajito así, asaditos, y lleva otros condimentos. Lleva orégano, ajonjolí; sí es bien diferente.



Hasta cuando llevo mis moles al molino, le digo al muchacho cómo quiero que me los muele, dependiendo de si es para mis empanadas o si lo tiene que pasar más veces porque es un coloradito para los taquitos, que le digo que ya es distinto.¹²

En ambos casos, Doña Leti utiliza chiles guajillos y anchos. El chilhuacle y el chilcostle –chiles que, de acuerdo con las narrativas más puristas, definen a la verdadera mole oaxaqueño– no son opción por el precio, con lo cual injustificadamente podría considerarse que su receta de amarillito no es fiel a los ingredientes originales, y por ende es menos auténtica. Sin embargo, este tipo de narrativas –aplicadas en estas situaciones específicas– lejos de aportar guías para la salvaguarda de patrimonios alimentarios, contribuyen a la invisibilización y exclusión de agentes que no se adscriben al canon estético-narrativo legítimo de la cocina tradicional.

Cuando los rasgos que identifican a las cocineras ambulantes con la pobreza y marginación de su posición son tan evidentes –incluso en términos espaciales– resulta más difícil neutralizar las exclusiones y violencias que dan forma a sus cocinas. Éstas no dejan de ser parte del fenómeno cultural alimentario resultante de la interacción de una comunidad con su entorno, pero para quien busca generar mitologías de lo auténtico es más difícil ignorar que una de las funciones esenciales de estas cocinas es ser estrategias de supervivencia económica desde posiciones precarias.

De manera similar, las exclusiones y violencias derivadas de la discriminación por raza y etnia forman parte de las experiencias de varias cocineras,¹³ lo cual genera tensiones en cuanto a las formas en las que se relacionan con su origen e identidad. En el caso de Doña Esther, vivir en distintas partes del norte del país y en Guadalajara la expuso a insultos basados en su aspecto físico:

que, si eres oaxaquita, pinche negra, huarachuda; que si éramos de una ranchería... A mi tío le decían el negro, yo también así soy. [...] Antes me veían media rara cuando me empecé a vestir así, ahora sólo hay unas 3 personas que hablan el dialecto en el pueblo, y las de nueva generación ya no lo hablan. Mi mamá de chica lo hablaba, pero cuando llegaban los maestros se enojaban y les pegaban, que pensaban que andaban diciendo groserías, y mi abuelo ya no dejó que se hablara. Era un dialecto zapoteca, creo.¹⁴

Parte de la reconciliación de Doña Esther con su herencia zapoteca fue adoptar la vestimenta tradicional, a pesar de que en su comunidad se ha perdido gran parte de esta memoria por la migración a Estados Unidos y la aspiración por el modelo de vida urbano norteamericano. Ya sea mediante el vestir, cocinar o hablar, la articulación de elementos que integran la herencia cultural de comunidades históricamente oprimidas



siempre viene acompañada de la resistencia que ha implicado mantenerlas vivas y vigentes. En el caso de las cocineras, independientemente de las características específicas de la forma que tome su práctica, reforzar mediante su actividad partes de su identidad es al mismo tiempo un acto contrahegemónico y en favor de la diversidad biocultural.

El principal problema al patrimonializar una expresión cultural si el patrimonio se asume como algo estático que debe conservarse inalterado en el tiempo, es que se restringe la carga de prueba de *lo válido* a una concepción de autenticidad limitada a un criterio fijo, nulificando todo reconocimiento a la capacidad de innovación de quienes son “portadores de la tradición”. Al hacer esto tácitamente puede estarse afirmando que en ese caso las únicas personas y contextos donde es legítimo innovar es en las culturas occidentales percibidas como único presente, en contraposición a sociedades no occidentales que se ubican en un pasado fijo que debe ser preservado de forma estática, ajena a cualquier proceso dinámico de transformación en el tiempo.

Si por una parte se tienen poblaciones cuyas expresiones culturales destacan por los trazos de continuidad desde épocas prehispánicas y la diversidad inherente que suponen de la experiencia humana, y por otra parte ciertas instancias como la UNESCO consideran que debe salvaguardarse con herramientas como la patrimonialización, al mismo tiempo la intervención de otras instituciones niega este valor a lo diverso, o al menos no reconoce a las formas de existencia de las comunidades portadoras como igualmente válidas al modelo de civilización capitalista urbano dominante, pues su intención es “desarrollarlas.” De esta manera, el discurso promotor del desarrollo a partir de la transformación de estas comunidades en atractivos turísticos puede ser una iteración suavizada de la intervención desarrolladora del Estado como misión civilizadora si la planeación e implementación de proyectos locales no otorga a los residentes el papel protagónico desde el cual ellos decidan los términos en los cuales se pueden llevar a cabo.

En última instancia, las catalogaciones, denominaciones o certificados de origen también implican riesgos para los agentes con menor capital social y económico, pues son formas disfrazadas de propiedad intelectual. La aplicación de estas figuras desde el derecho implica exclusiones, y en un contexto desigual es una herramienta que puede articular procesos de privatización y apropiación de elementos de un sistema alimentario y sus expresiones culturales materializadas en y a través de las tradiciones culinarias locales.¹⁵



Consideraciones finales

Al hablar de la búsqueda del desarrollo de una comunidad desde sus patrimonios culturales, se hace referencia a objetivos contrarios. Se considera una idea de desarrollo que implica acciones dirigidas y enmarcadas en lógicas de crecimiento y terciarización económica. Sin embargo, la conservación de un patrimonio implícitamente pretende “parar el curso del tiempo” mediante la preservación inalterada de expresiones culturales (De Suremain, 2017). Si bien la posibilidad de la preservación prístina de fenómenos culturales vivos –y por ello inherentemente dinámicos– es como mínimo debatible, considero igualmente necesario cuestionar que el desarrollo planteado desde el paradigma neoliberal sea la única alternativa para mejorar entornos sociales.

El reto no es menor, considerando que los promotores del desarrollo tienden a asumir que existe una visión clara de las necesidades en los beneficiarios, que saben cuáles son y pueden expresarlas libremente; esto es resultado de no prestar atención a las relaciones de poder locales (De Suremain, 2017). En el caso del turismo, las estrategias anteriormente mencionadas para crear destinos o productos turísticos identificables mediante el uso de elementos de la identidad local constituyen un riesgo latente a la banalización de las expresiones culturales, que incluso puede resultar –de manera intencional o no– en procesos de “higienización cultural,” pues al ser articulado como espectáculo/attractivo/producto turístico, contribuye a reafirmar una idea domesticada y apolítica de las comunidades rurales y lo indígena, imponiendo la imagen folclorizada como arquetipo (Castro y Suárez, 2018).

Si bien el uso de las características singulares de una región tienden a ser una excelente fuente para dar sentido a nociones de autenticidad e incluso fundamentar denominaciones de origen, pueden dar pie a desposesiones no sólo materiales sino de identidad mediante su apropiación y teatralización, posibilitadas por la situación de extrema desventaja entre la población local y los agentes interesados en el desarrollo de proyectos turísticos (Urrutia Ceruti, 2011, p. 18).

Las consecuencias negativas de este tipo de esquemas no sólo se expresan en términos de los efectos simbólicos y alteraciones culturales en el patrimonio y las formas en que sus portadores los sociabilizan, sino que muchas veces son el prelude de afectaciones, despojos y violencias físicas más graves. Citando un fragmento de las conclusiones de *Relatoría Especial sobre los derechos de los pueblos indígenas*, “las actuales políticas del desarrollo basadas en megaproyectos (extractivos, energéticos, turísticos,



inmobiliarios, por ejemplo) constituyen un reto mayúsculo para el goce de los derechos humanos de los pueblos indígenas” (ONU, 2018).

Es un hecho que los recursos en términos de tierras y territorios de estas comunidades históricamente marginadas actualmente continúan amenazados por los proyectos que se plantean unilateralmente desde las instituciones estatales insertas en el paradigma dominante neoliberal. También es incuestionable que los conflictos que surgen a partir de la violación de derechos rara vez se resuelven en favor de las comunidades; por el contrario, los miembros de grupos indígenas que se atreven a ejercer alguna forma de activismo tienden a exponerse a violaciones más graves de sus derechos. Frecuentemente esto implica arriesgar la vida, y las más de las veces –en un enfrentamiento que se da en desigualdad de condiciones y desde una situación histórica de marginación y exclusión violenta– el riesgo se consuma.¹⁶

Es por esto que, incluso considerando metodologías de impacto, capacidad de carga y ordenación del espacio turístico, el factor prioritario y fundamental en una intervención –si se decide llevar ésta a cabo– debe ser la opinión y el tipo de impactos sobre las poblaciones implicadas. El control mínimo de estos desequilibrios de poder entre agentes es necesario, pues de lo contrario estos últimos pueden ejercer su capacidad de definición de las “reglas del juego” al punto de reordenar las prioridades e intenciones de los procesos de patrimonialización.

Notas

¹ El uso de los moles oaxaqueños como platillo principal en ocasiones de gran relevancia es un buen ejemplo de su visibilidad y protagonismo actual. El mismo año de la inclusión de la cocina tradicional mexicana en la Lista UNESCO, la Casa Blanca ofreció como platillo principal res Wagyu en mole negro oaxaqueño para la cena de Estado con la que Barack Obama recibió a Felipe Calderón. La carga simbólica de este gesto es suficiente para asumir que la elección del mole no fue una decisión fortuita. R. Brion, “Rick Bayless State Dinner Menu”, *Eater*, 20 de mayo de 2010, consultado el 2 de mayo de 2018 en www.eater.com

² Las primeras menciones del mole que conocemos se encuentran en la *Historia general de las cosas de la Nueva España* de Bernardino de Sahagún. De forma más específica, Alonso de Molina tradujo en su *Vocabulario en lengua castellana y mexicana* (1571) la frase salsa o potaje de chilli como *chilmulli*, de donde se deduce que *mulli* significa salsa.



³ En las cocinas del altiplano central, en el postclásico tardío se reconocían tres grandes grupos de salsas: las martajadas en molcajete, los pipianes hechos a base de semillas, y las de molido muy fino, los *mulli*. A excepción de los moles verdes, que frecuentemente utilizan chile jalapeño, la base de la mayoría de los moles es una salsa de chiles secos, jitomate –o alguna variedad como el miltomate o el tomatillo– y especias frescas y/o secas, sobre una base vegetal como quelites y hongos, o animal, como carne de res, puerco, pollo o guajolote. “Entrevista con el chef Ricardo Muñoz Zurita”, entrevista de Diego Jaramillo con Ricardo Muñoz Zurita, Ciudad de México, 30 de noviembre de 2017.

⁴ En el primer caso, un mole puede incluir frutos secos y semillas –como nueces, almendras, piñones, cacahuete y ajonjolí–, en ocasiones chocolate de mesa o semillas de cacao, especias secas –anís, canela, clavo, comino, pimienta negra o gorda, semilla de cilantro– y hierbas de olor como mejorana, orégano, laurel, tomillo, epazote, yerba santa, hojas de naranjo y aguacate, entre otras. En el segundo caso, las recetas van de lo caldoso a lo espeso: las más sencillas tienden a ser moles caldosos, pero pueden espesarse con *textli* –masa de maíz– tortilla de maíz, pan de trigo, semillas en pasta (como cacahuete o ajonjolí), e incluso galletas tipo María. Cf. E. Linares y R. Bye, “Principales ingredientes botánicos en la preparación de los moles”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005, pp. 63-68.

⁵ Un claro ejemplo de estas relaciones es la creencia acerca de la preparación de una salsa estando de mal humor: se advierte que el enojo puede transustanciarse e incorporarse en la salsa, haciéndola más picante. Este fue un tema mencionado por las cocineras Doña Minerva Malpica, Doña Antonina González y Doña Reyna Rayón en “El molcajete hace la diferencia”, *III Foro Internacional de la Gastronomía Mexicana*, México, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, 26-29 de noviembre de 2015.

⁶ “Entrevista con Doña Leti”, entrevista de Diego Jaramillo con Leticia [cocinera ambulante], Ocotlán de Morelos, 20 de octubre de 2017.

⁷ “Entrevista con Doña Mayra”, entrevista de Diego Jaramillo con Mayra Mariscal [cocinera tradicional], Oaxaca de Juárez, 27 de abril de 2018.

⁸ Para un análisis detallado de este tipo de efectos aplicado a otro caso mexicano de patrimonio cultural inmaterial, véase B.G. Flores Mercado, “La patrimonialización de la pirekua desde la teoría de campo de Pierre Bourdieu”, en R. Castro y H.J. Suárez (coords.), *Pierre Bourdieu en la sociología latinoamericana: el uso de campo y habitus*



en la investigación, Cuernavaca, UNAM-Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, 2018, pp. 77-100.

⁹C. Oehmichen, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, IIA-UNAM et. al., México, 30 de noviembre de 2015 (conferencia).

¹⁰Guzmán de Vázquez Colmenares distinguía dentro de la comida cotidiana dos tendencias generales con cuanto a tipos de guisados: de origen popular y de influencia española. Los primeros están compuestos por algún tipo de carne o verduras cocidas, a los que se agrega una salsa de chile, especias y yerbas aromáticas. En el segundo caso, a la carne con chiles se le agregan en alguna forma almendras, alcaparras, papas, y la base de la salsa es de tomate con ajo y cebolla. Véase A.M. Guzmán de Vázquez Colmenares, *Tradiciones Gastronómicas Oaxaqueñas*, Oaxaca, Ed. Ana María Guzmán de Vázquez Colmenares, 1982, p. 84.

¹¹“Entrevista con Doña María Sara, cocinera y regidora”, entrevista de Diego Jaramillo con María Sara Gómez Galán, 27 de abril de 2018.

¹²“Entrevista con Doña Leti”, *op cit.*

¹³A nivel nacional, de acuerdo con cifras presentadas en el *Anuario estadístico y geográfico de Oaxaca* elaborado por INEGI en 2017, 1,858,772 de 80,703,160 habitantes adultos se sintieron discriminados por etnia o color de piel; 2,415,907 por clase social.

¹⁴“Entrevista con Doña Esther”, entrevista de Diego Jaramillo con Doña Esther [cocinera y dueña del restaurante El Escapulario], Oaxaca de Juárez, 20 de octubre de 2017.

¹⁵El caso de la denominación de origen del mezcal (NOM070) y los pequeños productores del destilado frente al Consejo Regulador del Mezcal es un buen ejemplo actual de las tensiones que genera una norma que favorece el reconocimiento y participación de productoras comerciales desde el esquema de PYMES, mas no desde el alambique artesanal. Además de la laxitud en su definición de “artesanal” –la cual permite a comercializadoras artesanales utilizar esta etiqueta– los estándares de producción excluyen las prácticas tradicionales de los productores campesinos, lo cual impide que puedan certificarse. En el caso de Oaxaca, 60% de los productores se encuentra en esta situación, lo cual incrementa su relevancia si se considera que el estado representa 92% de la producción anual. Véase S. González, “Productores piden recategorizar denominación de origen del mezcal”, *La Jornada*, México, 20 de mayo de 2019 (sec. Economía).



¹⁶² de cada 3 activistas ambientalistas asesinados o sujetos a violaciones graves de sus DDHH en los últimos 12 años pertenecían a comunidades indígenas. De acuerdo con cifras del Centro Mexicano de Derecho Ambiental y Global Witness, de los 125 crímenes registrados, en 74 casos estaba involucrada la defensa forestal, en 65 la defensa del agua, y en 56 la tenencia de la tierra. Michoacán es la entidad con más casos (54), seguida de Oaxaca (16), mientras que los principales grupos afectados han sido los nahuas (45), purépecha (19) y rarámuri (8). Véase L. Velázquez Hernández, *Defensores ambientales en México y derechos humanos (1995-2015)*, tesis, México, UNAM, 2017.; y L. Castellanos, “Estos 108 mexicanos fueron asesinados por defender nuestros bosques y ríos”, *México.com*, 14 de noviembre de 2018 (sec. Medio Ambiente), disponible en www.mexico.com

Bibliografía

- Barros, C. (2005). “Los moles. Aportaciones prehispánicas”, en Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo, 12: Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias, México: Conaculta.
- Bourdieu, P. (1988). *Cosas dichas*, B. Aires: Gedisa.
- _____ (2001). *Poder, derecho y clases sociales*, Bilbao: Palimpsesto.
- Brion, R. (2010). “Rick Bayless State Dinner Menu”, *Eater*, 20 de mayo de 2010, consultado el 2 de mayo de 2018 en www.eater.com
- Castro, R. y Suárez, H.J (coords.) (2018). *Pierre Bourdieu en la sociología latinoamericana: el uso de campo y habitus en la investigación*, Cuernavaca: unam-Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias.
- Conapo (2016). *Índice de marginación por entidad federativa y municipio 2015*, México: Conapo.
- Consejo de Derechos Humanos de la Organización de las Naciones Unidas (2018). *Informe de la Relatoría Especial sobre los derechos de los pueblos indígenas sobre su visita a México*, 28 de junio de 2018, p. 1, disponible en undocs.org con el código A/HRC/39/17/Add.2
- De Suremain, C.E. (2017). “Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local en México”, *Trace* 72, cemca, pp. 165-181.
- Gracia, M. (1996). “Antropología de la alimentación”, en J. Prat y A. Martínez (eds.), *Ensayos de antropología cultural*, Barcelona: Ariel, pp. 382-393.



- Guzmán de Vázquez Colmenares, A.M. (1982). Tradiciones Gastronómicas Oaxaqueñas, Oaxaca: Ed. Ana María Guzmán de Vázquez Colmenares.
- Johnston, F. y Selby, H. (1978). Anthropology. The biocultural view, Dubuque [Iowa]: W. C. Brown Company and Publishers.
- Linares E. y Bye, R. (2005). "Principales ingredientes botánicos en la preparación de los moles", en Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo, 12: Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias, México: Conaculta.
- Nivón, E. y Rosas Mantecón, A. (coords.) (2010). Gestionar el patrimonio en tiempos de globalización, México: uam.
- Peña Sánchez, E.Y.(2012). Enfoque biocultural en antropología, México: inah.
- Steward, J. (1976). Theory of culture change: the methodology of multilinear evolution, Chicago: University of Illinois Press.
- Unesco (2010). Nomination File No. 00400 for Inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage in 2010. Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán Paradigm, Nairobi: Unesco, disponible en ich.unesco.org con la clasificación RL10-No.00400.
- Urrutia Ceruti, J. (2011). "Patrimonio, identidad y turismo", en Coloquio Internacional ¿Salvaguardia vs. Turismo? Desafíos en la Gestión de los Elementos del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, México, Inah.
- Velázquez Hernández, L. (2017). Defensores ambientales en México y derechos humanos (1995-2015), tesis, México: unam.



Vegetarianismo e candomblé: Tendências alimentares e mudanças rituais no campo religioso afro-brasileiro

Patrício Carneiro Araújo¹

Resumo

Ao observar o campo religioso afro-brasileiro nos dias atuais, é possível perceber que o tema Alimentação tem possibilitado bastantes discussões. Um dos motivos que tem provocado esse intenso pensar na comida é justamente o fato de tocar num dos elementos estruturantes do candomblé: o sacrifício de animais. Tal tema que, desde os primeiros estudos acerca dessa religião, ocupou o interesse de pesquisadores das mais variadas linhas de pesquisa, hoje volta a ocupar o centro de pesquisas e debates, tanto por parte de pesquisadores quanto de religiosos. Quando se achava que as Ciências Sociais já tinham dado conta do tema, o assunto volta à pauta com toda força. Os movimentos religiosos de tendências revisionistas, que propõem a abolição do sacrifício de animais, muitas vezes se apresentam como a materialização de uma mudança estrutural e profunda de práticas tradicionais que em outras épocas jamais seriam contestadas. Da mesma forma, tendências alimentares contemporâneas adentram os terreiros, configurando novas práticas rituais da comida e exigindo dos pesquisadores novas abordagens da alimentação, agora não mais condicionando as comidas votivas à presença de carne. Ao observar dois desses movimentos e entrevistar algumas sacerdotisas brasileiras, este trabalho pretende pensar criticamente a relação entre candomblé e vegetarianismo. Fundamentado nas tradições da Antropologia da alimentação e nas sociologias da alimentação (Poulain, 2004), pretende-se apresentar a visão das iyalorixás que optaram pela abolição do sacrifício de animais nas suas práticas religiosas, e apresentar suas mais profundas motivações, chamando a atenção para o fato de que nem sempre uma dieta alimentar vegetariana é a sua principal motivação.

Palavras chave

Antropologia da Alimentação; Vegetarianismo; Religiões Afro-Brasileiras.

Percursos alimentares e mudanças no candomblé

Este artigo, como já anunciado no Resumo, discutirá a relação entre vegetarianismo e candomblé, a partir de diálogos desenvolvidos junto a duas iyalorixás de São Paulo, e em entrevistas coletadas com religiosos do candomblé de Fortaleza e sua região



metropolitana. A inclusão desses últimos se deve ao fato de eu estar vivendo naquela cidade e no momento desenvolver uma pesquisa a respeito de alimentação junto às populações de terreiros, pesquisa essa que tem trazido muito material interessante acerca dessa relação entre vegetarianismo e candomblé.

Meu interesse por esse tema surgiu quando desenvolvi a pesquisa acerca da abolição do sacrifício de animais em uma casa de candomblé de São Paulo, mais precisamente o candomblé sem sangue, praticado por Mãe Solange Buonocore, em Guarulhos, pesquisa essa que deu origem ao livro *Candomblé sem sangue? Pensamento ecológico contemporâneo e mudanças rituais nas religiões afro-brasileiras* (Araújo, 2019).

Naquela ocasião, ao analisar o movimento revisionista que propõe a abolição do uso do abate religioso no candomblé, também constatei que essas mudanças afetam diretamente as culturas alimentares dos terreiros, já que o abate também está ligado à produção de alimentos para as comunidades religiosas, apesar de esse não ser exatamente seu único objetivo. Como se sabe, o produto do sacrifício de animais nas religiões afro-brasileiras se subdivide, basicamente, em duas categorias: (i) as *extremidades* do animal sacrificado (patas, cabeça, pele, cauda...) e as *partes internas* (órgãos vitais, sangue, ossos...), que são oferecidas às divindades e (ii) a *carne nobre* que é destinada ao consumo dos membros da comunidade religiosa, às visitas, ou mesmo à comunidade do entorno dos terreiros. Esse gerenciamento do produto do sacrifício faz com que a cultura do terreiro esteja muito associada ao consumo de carne, seja por parte dos seus membros, seja por parte das visitas que por ali passam, principalmente em dias de festa, ou ao entorno do terreiro. Fala-se mesmo em terreiros que, localizados em regiões de muita pobreza e carência, são os principais distribuidores de proteína animal para as populações pobres do seu entorno. Os estudos de Roberto Mota a respeito do xangô pernambucano são clássicos para essa discussão.

Ao pensarmos esse panorama, somos, então, instigados a pensar a relação entre a abolição do sacrifício e os regimes alimentares ligados ao terreiro e seu raio de influência. Conforme relatei no livro *Candomblé sem sangue?* (Araújo, 2019, p. 109), a ialorixá Mãe Solange Buonocore afirma que, na casa dela, a abolição do sacrifício não está ligada ao vegetarianismo. Quando interrogada, ela falou categoricamente que não era vegetariana:

Quando ela me falou que o Alawowo dissera que depois que “limpasse a casa do sangue” ela não poderia mais abater animais nas dependências do terreiro, nem mesmo para comer, travou-se o seguinte diálogo entre nós: Patrício: *mas pode comer a carne*



que não tenha sido sacrificada? Mãe Solange: Pode. Patrício: E aqui se come? Mãe Solange: Carne? Sim. Patrício: Então não é uma questão de vegetarianismo? Nem de veganismo? A senhora não é vegana? Mãe Solange: Não sou vegana e nem vegetariana. Patrício: Porque geralmente também as pessoas acham que tem a ver com isso, não é? Mãe Solange: Não tem. Não tem nada com isso. (Araújo, 2019, p. 109).

No Brasil, a publicação do livro coincidiu com um momento de grande tensão entre o povo de candomblé, já que naquela mesma época houve a votação da constitucionalidade do abate religioso de animais, no Supremo Tribunal Federal, a mais alta corte de justiça brasileira. A votação do Recurso Extraordinário (RE) número 494601 mobilizou tanto as populações de terreiro, que lutavam para garantir a manutenção do direito ao abate, quanto setores da sociedade ligados aos direitos e à defesa dos animais.² Muitos desses grupos, como se sabe, também mantêm algum vínculo com círculos de culturas alimentares vegetarianas e veganas. A tensão se acentuou tanto que atingiu, de certa forma, a divulgação do livro. Na ocasião, depois de algumas especulações referentes ao meu posicionamento “contra” ou “a favor” do abate, preferi suspender a divulgação do livro e aguardar o arrefecimento dos ânimos em torno do uso do sangue no candomblé. Até porque, sendo o livro resultado de uma pesquisa sistemática e uma análise socioantropológica dos fenômenos envolvidos na questão do uso do sangue nessas religiões, as interpretações aligeiradas e fundamentadas apenas na leitura do título do livro poderiam diminuir a importância da discussão apresentada nele, além de correr o risco de macular a minha própria imagem, tanto como pesquisador quanto como religioso que também sou.

Enquanto eu aguardava o melhor momento para voltar a divulgar o livro, fiquei sabendo da existência de outra iyalorixá de São Paulo, que também já realizava o que estava sendo anunciado e divulgado no ciberespaço como “candomblé vegetariano” ou “candomblé verde”. Comecei então a buscar, entre meus contatos de São Paulo, informações dessa iyalorixá, que se apresentava como Iyá Senzarumban e respondia pelo Ilê Axé Iyá Tundê. Só depois de algum tempo, eu chegaria a essa sacerdotisa, tendo conseguido entrevistá-la no dia 11 de setembro de 2019.

Iyá Senzarumban e o Candomblé vegetariano

Quando entrevistei a Iyá Senzarumban, em setembro de 2019, iyalorixá que se tornou conhecida por, supostamente, ter adotado um “candomblé vegetariano”, identifiquei um movimento muito parecido com aquele percebido em Mãe Solange Buonocore. Não no



plano da prática ritualística e da fundamentação teológica para seu modelo de culto, mas para se afastar da associação com um regime alimentar vegetariano.

Em 2011, mesmo já sendo “velha de santo” (iniciada em 1964), a ialorixá paulista Shirley Badaró, cujo nome iniciático é Senzarumban, tornou-se conhecida no ciberespaço com uma matéria jornalística escrita por um dos ogãs da sua casa, Ademir Barbosa Júnior. No texto que foi republicado em vários blogs, Ademir afirmava:

Candomblé Vegetariano é Candomblé. Não é dissidência, mas sim uma maneira de conectar-se com as energias dos Orixás. Não há casas em que se corta menos, situações em que não se corta? Pois bem, paulatinamente Iya Senzaruban adaptou os fundamentos à prática vegetariana, não criou uma nova religião. Candomblé Vegetariano é Candomblé. E toda festa de santo é celebração. Todo iniciado é "do santo". Não há casas em que fundamentos diferem? Não há nações com práticas diferenciadas? Ninguém aprisiona as energias, ninguém aprisiona os Orixás. (Júnior, 2011).

Naturalmente, como se era de esperar, as reações ao texto foram muitas e a maioria contrária, já que, para a maior parte do povo ligado às religiões afro-brasileiras, vegetarianismo e candomblé são duas coisas absolutamente incompatíveis. Ciente de que haveria críticas, tanto a suas palavras quanto ao modelo de culto da Iyá Senzarumban, no mesmo texto o Ogã Ademir afirma:

Dialética e dialogicamente, quanto mais vivencio o Candomblé Vegetariano, mais aprendo a respeitar o fundamento do corte. É natural que o Candomblé Vegetariano atraia vegetarianos, pessoas e entidades que trabalham com resgate e direitos de animais, contudo isso não nos confere o direito de discriminar irmãos-de-santo, terreiros etc. Prática plural e geralmente inclusiva, o Candomblé, em sua vertente vegetariana, não atrai apenas os que não comem carne ou que não trabalhem o corte como fundamento: as portas estão sempre abertas para todos. Conforme registrei em diversos escritos (e faço disso um lembrete para mim, como integrante do Ilê e como Ogã), e isso não se aplica apenas ao Candomblé: "Candomblé Vegetariano: uma prática que respeita os fundamentos de outras tradições e amorosamente também exige respeito". (Júnior, 2011).

A partir desse episódio, o modelo de candomblé vegetariano de Mãe Senzarumban passou a ser motivo de conversa entre as mais variadas expressões de religiosos ligados ao mundo das religiões afro-brasileiras. É curioso o fato de, mesmo com o texto sendo republicado em vários ambientes virtuais, o modelo de culto e a própria Senzarumban não terem se tornado muito populares. Como poderemos interpretar isso? Por outro lado, no mesmo Estado de São Paulo, desta vez na cidade de Guarulhos, seis



anos depois da publicação do texto do Ogã Ademir (portanto, no ano de 2017), outra iyalorixá que, mesmo não se afirmando vegetariana, também resolveu abolir o sacrifício de animais, gravou um vídeo anunciando a primeira iniciação no candomblé sem o uso de sangue, adquirindo grande visibilidade e popularidade por meio do ciberespaço. Tratava-se de Mãe Solange Buonocore. Contudo, mesmo tendo a abolição do uso do sangue animal em comum, há muitos aspectos que diferenciam essas duas sacerdotisas no que diz respeito a como se afirmam e afirmam seus novos modelos de culto. Um dos elementos que as diferencia é o trato com a alimentação intraterreiro e, principalmente, o trato com o consumo de carne.

Por ocasião da entrevista concedida a mim, por exemplo, assim como Mãe Solange, Iyá Senzarumban também se esforçou por explicar que, ao adotar um modelo de candomblé “sem corte” (sem sacrifício), a intenção não era ceder a regimes alimentares adotados por ela ou por seus filhos-de-santo. Mãe Shirley Badaró, ou Iyá Senzarumban, como prefere ser chamada, mãe-de-santo residente no Jardim Santo Eduardo, Embu das Artes, São Paulo, explica que o vegetarianismo em sua casa é uma realidade, mas não foi o fator principal para definir as mudanças rituais estruturais que adotou em relação ao sacrifício. Ao longo da entrevista, insisti em perguntar, por exemplo, se a maioria dos seus filhos era vegetariana; ela respondeu: “Nada. Não”. Então, insisti na pergunta: “A senhora é vegetariana?” E ela respondeu: “Não. Eu já fui durante vinte anos, mas eu comia ovo e produtos de laticínio, mas então eu fui durante vinte anos. Mas eu tive um CA. Tive câncer e aí quando eu fui pra quimioterapia não segurei a onda e aí tive...”.

A essa altura da conversa, eu quis saber da Iyá Senzarumban como ela mesma classificava o candomblé praticado por ela e que era chamado pelos outros de “candomblé vegetariano”. Então perguntei: Como que a senhora classifica esse candomblé que a senhora faz? Ao que ela respondeu:

Sem cortes. Porque. Aí falam: “É uma umbanda?!” Não, não é uma umbanda. Porque todo mundo tem preceito, e não é preceito de umbanda. Porque na umbanda todo mundo faz o batismo. Porque eu também posso falar de umbanda né? Umbanda, umbanda. Não é umbandomblé. Umbanda, umbanda. São os mesmos preceitos. (Iyá Senzarumban, 2019).

Perguntei, então, se ela recolhia, raspava, colocava kelê, mantinha os neófitos na esteira, fazia toque público para apresentar o recém-iniciado. Todos esses elementos rituais fazem parte do complexo ritualístico da iniciação no candomblé, independentemente da



nação. Ela confirmou fazer todos esses procedimentos, com a única ressalva de que, por não dispor de espaço adequado, costumava dar os toques públicos na mata.

Como eu também queria entender a relação entre o modelo religioso e a cultura alimentar, continuei indagando a respeito das relações entre a abolição do sacrifício e a alimentação no terreiro. Perguntei então: “E a questão da alimentação? Porque quando se tira o corte também, como eu diria, também se modifica o regime alimentar, né? Porque geralmente o corte ele também produz carne pra festa, né? Aí no caso da senhora, como é que fica a alimentação do povo?” E ela me respondeu:

A alimentação de festa aqui geralmente é assim, é uma feijoada que às vezes vai carne e às vezes não. Às vezes é vegetariana e as pessoas nem percebem. Não percebem mesmo. Ou, muito acarajé. Porque é uma facilidade que eu tenho. Eu tive durante muitos anos uma barraca de acarajé por São Paulo todo. Aí faz um omolocum, deixa alguns camarões de fora para o povo, porque não pode também exigir. Mas, eu estou mais para fazer umas festas sem carne mesmo, né? Assim, e sem bebidas. (Iyá Senzarumban, 2019).

Insisti ainda mais um pouco: “Mas, em algum momento serve-se carne?”, e ela explicou:

Sim. Por exemplo, eu fico com muito dó de não servir uma feijoada quando é um filho de Ogum. Dói. Aí eu vejo às vezes: esse momento está propício para eu pegar... mas, assim, é uma carne seca, uma linguicinha, que vai dentro. Posso. Não vai pés, não vai internos, nada disso. Mais ligh primeiro porque as pessoas hoje em dia não podem comer tanta gordura assim. E eu tenho que ficar atenta à saúde física também. Não só de meus filhos, mas de quem... Mas, tem molho de pimenta, tem farofa, não tem bacon. (Iyá Senzarumban, 2019).

Nota-se, com as palavras da iyalorixá, tanto um esforço para legitimar seu novo modelo de culto, quanto para administrar os regimes alimentares adotados por seus filhos-de-santo e pelas visitas que comparecem à sua casa. Contudo, como suas próprias palavras denunciam, ela insiste em dissociar do seu modelo de candomblé do rótulo de vegetariano.

Considerando, porém, que realmente se trata de um novo modelo de candomblé, já que se afirma sem corte (abate religioso, sacrifício de animais), ao final da entrevista insisti, ainda mais uma vez, acerca da relação desse novo modelo com o mundo dos terreiros de candomblé e da própria religião: “E o modelo de culto da senhora é algo que a senhora deseja que seja para o candomblé como um todo ou a senhora vê esse modelo mais para a casa da senhora?” e a sacerdotisa completou:



Não. Pra minha família. Por exemplo, eu tenho filhos que quando foram passando para o sem cortes não se adaptaram e foram... Eu mesmo dei santo e liberei: "Vá pra casa de fulano que você vai se dar bem. Você não vai se adequar. Você não vai se adaptar." Entende? Agora quem está... Eu tenho muitos filhos de santo que tem casa aberta realmente são ebomes que já vem aqui ou são pai-de-santo de umbanda que sentem a necessidade. Então tem filhos e netos e cada um é livre. (Iya Senzarumban, 2019).

Ao final das conversas com a Iyá Senzarumban, ficou a impressão de que o novo modelo de candomblé vegetariano ainda encontra dificuldade de se afirmar. O modelo sem corte assumido pela sacerdotisa parece ser apenas um primeiro movimento na direção daquilo que poderá ser esse candomblé vegetariano. Mesmo ela tentando dissociar a abolição do sacrifício de um modelo vegetariano, percebem-se práticas e performances vegetarianas compondo parte das vivências internas do terreiro. Contudo, notei uma dissonância relativa entre as matérias publicadas na internet a respeito dela e o conteúdo da entrevista. Tal dissonância seria resultado de interpretações pouco fidedignas dos repórteres que a entrevistaram em outras épocas, ou de mudanças de postura da própria sacerdotisa entre as entrevistas anteriores e aquela concedida a mim? Essas são questões que poderiam ser melhor apuradas, inclusive comparando os conteúdos das diferentes entrevistas e ouvindo mais a própria Iyá Senzarumban.

Conforme já anunciei, quando interrogada se seu novo modelo de candomblé era tributário do seu vegetarianismo, Mãe Solange Buonocore (Guarulhos) fez questão de afirmar que não era vegetariana e nem aboliu o sacrifício em nome de vegetarianismo dos filhos. Chegou mesmo a afirmar que na casa dela o consumo de carne não era interdito. Segundo ela, o interdito se dava apenas no tocante ao sacrifício, sendo que aqueles e aquelas que desejassem comer carne teriam que adquiri-la no mercado, já que dentro da casa não se podia abater animais, desde que seu Alawowwo limpava sua casa do sangue.

Iyá Senzarumban, por sua vez, recusou a pecha de "candomblé vegetariano", mas admitiu que o vegetarianismo em sua casa é uma realidade. Tendo viajado pela Índia e vivido no Sri Lanka, onde estudou Medicina tradicional, Mãe Senzarumban entrou em contato com diferentes culturas alimentares e admite ter adotado procedimentos rituais diversos, que foram posteriormente incorporados ao seu modelo de candomblé, apesar de afirmar que a abolição do sacrifício em sua casa não se deve à adoção do vegetarianismo. Quando perguntei como surgiu a ideia de um candomblé vegetariano, ela respondeu:



Então, surgiu o vegetariano porque tem um amigo meu que é Xamã, né? É o Maxuel nem sei quando também porque a gente fazia, a gente participava, tinha uma amiga em comum que fazia uns encontros que chamava “Encontro de buscadores” que éramos assim, tinha tudo que você possa imaginar. Então tinha eu que era mãe-de-santo, tinha ele como xamã, tinha outra que via a borra de café, tinha ufólogos, muito importante na época, a Revista Planeta, tinha uma série de gente né? Que a gente ia para um monte de lugar no Brasil. Fui Para o Nordeste, fui pra Argentina... Bem eu fui pra Argentina não lembro se foi através disso, mas então esse amigo meu, que é do Oxósse também, há muitos anos, e aí eu estava lá de plantão, com aquele negócio dele e aí eu fui lá e encontrei o Pai Silvio de Xangô, que é, eu acho, parente carnal dele, eu acho alguma coisa assim, e a gente conversando e aí ele fez uma entrevista comigo e aí é que surge isso não sei se... olhando a data da entrevista lá, eu acho que faz uns quinze anos eu acho. Menos de dez quinze anos eu acho. E ali ele não diz candomblé vegetariano, mas, aí passou a onda a reproduzir sabe a mesma entrevista sabe? E começaram a falar que eu era a mãe-de-santo vegetariana. (Iyá Senzarumban, 2019).

Ela afirma, inclusive, que seu regime alimentar vegetariano é anterior à viagem para a Índia. Quando interrogada a respeito das interferências do vegetarianismo nas práticas alimentares do seu terreiro, Iyá Senzarumban afirma que as comidas votivas, assim como as comidas servidas às visitas, são adaptadas para serem feitas sem o uso de nenhum aditivo animal. E diz que a recepção por parte dos comensais tem sido positiva.

Assim no Ceará como em São Paulo: Vegetarianos adentram os terreiros de candomblé

Na mesma ocasião em que estava preparando este artigo, eu também desenvolvia uma pesquisa maior a respeito de alimentação nos terreiros. E naquela ocasião, eu estava entrevistando autoridades religiosas do candomblé de Fortaleza (CE) e sua região metropolitana. Aproveitei então para acrescentar ao esquema das entrevistas que eu estava aplicando uma pergunta acerca de vegetarianismo e candomblé. As respostas dos religiosos foram muito ricas para se compreender essas relações. Portanto, o universo de pesquisa que compõe a base para este artigo são as entrevistas coletadas com duas iyalorixás de São Paulo (Iyá Solange Buonocore e Iyá Senzarumban) e as entrevistas coletadas com autoridades religiosas em Fortaleza e região metropolitana (Iyá Valéria de Logun Edé, Pai George de Iemanjá, Ogã Leno de Oxósse, Pai Lyncolin de Xangô Ayrá, Ogã Higor de Oxósse).³ Desses, deve-se destacar que os únicos que aboliram o sacrifício de animais em seus cultos são as duas iyalorixás de São Paulo.



Vejamos, então, como a questão do vegetarianismo aparece nos relatos dos interlocutores de Fortaleza.

Depois que deixei a cidade de São Paulo e fui viver em Fortaleza, Ceará, passei a desenvolver pesquisas junto ao povo de terreiro daquele Estado. No que se refere à minha pesquisa acerca de alimentação em terreiros, ali pude ter acesso a uma riqueza de informações e dinâmicas muito interessantes de mudanças e negociações no que se refere à aproximação entre vegetarianismo e candomblé.

Sabe-se que Fortaleza tem se tornado um importante centro gastronômico no Nordeste do Brasil. A multiplicação de escolas e cursos de Gastronomia - seja em universidades públicas, como a UFC, UECE e IFCE, ou em instituições privadas, como a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco -, é um indício evidente do quanto as culturas alimentares naquela região do Brasil são pauta comum. Como é de se imaginar, em meio a uma cultura tão forte do comer, os povos de terreiro também não se mantêm à margem dessas dinâmicas alimentares.

Hoje, no plano do consumo e dos circuitos gastronômicos da cidade, qualquer vegetariano e vegano que tiver interesse em degustar comidas da culinária afro-religiosa vegana o fará com muita facilidade. Além de outros espaços, na Avenida da Universidade, centro da cidade de Fortaleza, um restaurante afro-vegano recebe turistas de diferentes origens e procedências. Um fato curioso chama a atenção de quem não conhece ainda a estética dos terreiros: a responsável pelo restaurante *Malaguetta* recebe e serve seus clientes com a chamada “roupa de ração”, composta por torço (espécie de turbante), pano da costa (tecido que cobre parcialmente o tórax das mulheres de terreiro), saio (saia longa que se estende até o tornozelo), camizu (espécie típica de blusa rendada) e fios-de-conta no pescoço, dentre os quais se destacam os fios do seu orixá, Obaluayê.

Quando comi nesse restaurante pela primeira vez, eu já sabia que ele pertencia a filhos do *Ilê Axé Omo Tifé*, terreiro de uma das iyalorixás mais conhecidas de Fortaleza, Mãe Valéria de Logun Edé. Após degustar acarajé, abará, vatapá e outras iguarias da cozinha afro-baiana, na sua versão vegana, fui cumprimentar a *chef* e dona do restaurante e aproveitei para dizer que conhecia a sua iyalorixá. A jovem, exibindo sua estética de terreiro, ficou muito contente com o cumprimento e me convidou a voltar lá outras vezes.



Fiquei muito interessado em conversar com a Mãe Valéria a respeito dessa relação entre candomblé e veganismo-vegetarianismo. Meses depois, pude entrevistá-la em seu terreiro. Ao conversar com Mãe Valéria acerca de candomblé e vegetarianismo, ela foi enfática em afirmar que, mesmo tendo muitos filhos e filhas de santo vegetarianos e veganos, as negociações se limitam a oferecer aos filhos alternativas alimentares que respondam a seus regimes alimentares. Segundo esta iyalorixá, mesmo negociando com os filhos, não tem como negociar com o orixá o consumo de carne. Segundo Mãe Valéria, em sua casa, depois da chegada de filhos vegetarianos, passou-se a pensar mais na alimentação dos filhos, oferecendo uma mesa a mais de alimentos.

Ao explicar que no candomblé sempre existiu uma mesa diferenciada para Oxalá, já que este orixá não pode comer nada que tenha azeite de dendê, com a população vegano-vegetariana que aderiu à sua comunidade, também surgiu a necessidade de criar uma mesa específica para eles. Mãe Valéria explica ainda que seus filhos vegano-vegetarianos não se recusam a comer pequenas porções de carne, principalmente os órgãos internos das aves sacrificadas, chamadas no terreiro de “axés”, quando em contextos rituais. Essa mesma informação seria confirmada por mim algum tempo depois, ao entrevistar um dos seus filhos vegetarianos, o Ogã Higor de Oxósse. Tanto a partir das palavras da iyalorixá quanto das palavras do seu filho entrevistado, pôde-se perceber que a chegada de filhos vegano-vegetarianos não implicou mudanças profundas nos ritos, mas apenas em adaptações nas mesas de refeição da comunidade. Ou seja, as divindades continuam se alimentando como sempre aconteceu; apenas a comunidade teve que se adaptar para oferecer aos vegano-vegetarianos uma alimentação compatível com suas dietas alimentares. Quando interrogada se o vegetarianismo-veganismo representa um impedimento para que a pessoa se inicie no candomblé, Mãe Valéria foi enfática em afirmar que não. Desde que o adepto soubesse diferenciar o que era próprio da pessoa e o que era próprio do orixá. Isso porque, mesmo a pessoa não comendo carne, haveria momentos em que o orixá precisaria comer ou mesmo ingerir algo relacionado com proteína animal.

Na entrevista do filho de santo de Mãe Valéria, pude perceber também que, quando o adepto está disposto a negociar consumos pontuais e rituais de carne, o vegetarianismo não representa motivo de conflitos intraterreiro. Esse mesmo filho de santo afirmou que, em uma ocasião de bori,⁴ quando ele teria que participar dos ritos de comensalidade, a partir das vísceras das aves, ele comeu sem problema nenhum, porque considerava tratar-se de parte importante do rito e isso não representava uma quebra da sua



convicção alimentar de vegetariano. O mesmo se afirmou em relação a outras filhas-de-santo vegetarianas existentes naquele terreiro. Também estas, segundo o entrevistado e segundo a iyalorixá, não se contrapõem a consumos pontuais e rituais de carne. Contudo, o sacerdote auxiliar e sucessor de Mãe Valéria – Pai George -, admite que, no caso da filha-de-santo que possui o restaurante vegano, esta evita ingerir carne na presença de visitas que sejam, ou potencialmente venham a ser, seus clientes no restaurante. Isso nos faz perceber que as negociações se dão tanto no que se refere à relação desta filha-de-santo com sua comunidade religiosa quanto na relação entre ela e seus clientes no restaurante. O consumo de carne mostra-se, então, como importante dispositivo de negociações de relações para dentro e para fora do terreiro. Nessa perspectiva, será que é possível afirmar que o veganismo-vegetarianismo se localiza mais em função de questões de pertencimento de classe que perpassa os pertencimentos religiosos?

Já o posicionamento do Ogã Leno se mostra bem mais contundente do que o da Mãe Valéria, no que se refere à relação entre vegetarianismo-veganismo e relações de classe. Na fala do Ogã Leno, outra importante personalidade do candomblé cearense, que também foi entrevistado por mim, a ligação entre regime alimentar e classe fica bem colocada. Segundo Leno, veganismo-vegetarianismo é coisa de classe média e rica. Ao interrogá-lo acerca dessa relação, Leno me respondeu com outra pergunta: “- Você já viu pobre vegano?”. Segundo ele, o pobre muitas vezes não tem acesso nem mesmo ao alimento. Por isso, não teria interesse em manter uma dieta vegano-vegetariana. Sendo assim, isso seria uma coisa de classe média e rica, o que perderia o sentido nessas discussões. O Ogã Leno também tece críticas contundentes aos movimentos que tentam associar vegetarianismo à crítica ao abate religioso de animais.

Na sua compreensão, posicionamentos desse tipo apenas reproduzem o racismo existente na sociedade brasileira, que vê no abate religioso formas de primitivismo religioso. Leno também reafirma a opinião muito disseminada entre gente de candomblé que o abate religioso e o consumo de carne nos terreiros, além de estarem ligados a elementos identitários, muito importantes para essas populações, também revelam aspectos da soberania alimentar dessas populações e das estratégias de segurança alimentar que, por um lado, dão destino às produções sustentáveis inerentes à vida nos terreiros (criação de galinhas, cultivo de frutas tubérculos, folhas, etc.). E, por outro, garantem os arranjos nutricionais próprios de uma alimentação saudável e natural que



subverte a lógica da grande indústria de alimentos dominada pelo capital, e que nem sempre respeita as culturas tradicionais, como é o caso do candomblé.

Durante a sua fala, Leno é categórico ao afirmar que, caso algum vegano-vegetariano não se reconheça no candomblé em função do consumo de carne, ele deve se sentir muito à vontade para procurar outras expressões religiosas, inclusive aquelas que, assumidamente, não consomem carne, como os movimentos da Consciência de Krishna e outros. Mas, em sua opinião, o candomblé não deve se adaptar a essas populações que estão chegando agora e querendo mudar tradições seculares em função das suas dietas alimentares. Segundo suas palavras, é justamente o contrário que deve acontecer. Essa opinião também reaparece em várias outras falas de entrevistados quando interrogados a respeito das estratégias de acolhida de populações vegano-vegetarianas no candomblé. No final das contas, parece que a opinião majoritária é que, caso a pessoa veja a dieta alimentar vegano-vegetariana como incompatível com o candomblé, a melhor saída é procurar outra religião e não tentar mudar as tradições do candomblé para melhor acomodar as suas dietas alimentares. Essa é, por exemplo, a opinião do Pai Lyncolin de Ayrá, quando afirma:

Eu acho extremamente complicado para um modelo de candomblé que nós temos, alguém estar numa perspectiva de uma alimentação vegana. Porque você vai praticamente contra tudo que a gente faz. Nós precisamos do sangue, nós precisamos da vida. Pelo menos da vida, sangue vermelho. Então, se você não se alimenta daquilo, como é que você vai provar dos axés que tem que provar? Como é que você vai se reenergizar, da forma que você tem que se reenergizar, que a gente sabe? A partir dos orôs,⁵ a partir da própria alimentação que também é um axé? Tem que provar daquele axé. Então, vai ser uma afronta à filosofia de vida que aquela pessoa está estabelecendo. “Ah, não vou provar”. Então, você não está compartilhando comigo daquilo. Eu acho muito complicado uma pessoa ser e estar no candomblé nessa perspectiva. Não tenho ninguém aqui que seja vegetariano ou vegano. Não. Tem pessoas que tem questões com sua alimentação por questões de saúde. Mas, ainda não chegou ninguém aqui assim. (Pai Lyncolin, 2019).

Por um momento, imaginei que a opinião do Pai Lyncolin se devesse ao fato de ele ainda não ter se deparado diretamente com a situação de ter filhos-de-santo vegetarianos ou veganos; então perguntei: “E se chegar?” Ao que ele me respondeu:

Se chegar, justamente acontece a conversinha que eu estou tendo com você. E eu vou dizer: “Meu filho, é isso, isso e isso. Você vai se sentir bem para permanecer aqui? De acordo com os rituais? Será que você vai conseguir dar conta?” “-Não, não vou. O que



é que eu faço?” Vou dizer: “Eu vou atrás de saber com o meu pai-de-santo, para saber como é que a gente pode adaptar para que você permaneça. Se você se sentir bem pra ficar aqui fica, se não, procure outra casa que você se sinta bem.” Aqui eu gosto muito de deixar as pessoas à vontade. (Pai Lyncolin, 2019).

E assim como acontece na fala do Ogã Leno, o Pai Lyncolin também tece críticas ao mercado de alimentos e às questões de classe implicadas em dietas do tipo vegetarianismo-veganismo:

Então, eu fico pensando sobre essa perspectiva do veganismo, o que é que a pessoa considera que é mais saudável. Porque, quem é que vai ter acesso, por exemplo, a alimentos orgânicos? A gente sabe de toda uma perspectiva de interesse, em relação ao nosso Brasil, da produção da fruticultura irrigada, por exemplo, ou da produção vegetal mesmo. E aí, todo o refugio que não vai para os mercados internacionais, que ele é consumido pelos brasileiros e aí a quantidade de agrotóxico que a gente consome. Então, o que é que faz bem realmente? Porque, nem todo mundo vai ter acesso a uma produção orgânica. Poucos supermercados vão ter acesso a uma produção orgânica. Nada que é orgânico. Nem o bode, que a gente compra pra Exú é orgânico. Por quê? Porque eles vão comer milho. Esse milho vem de onde? Então você está comendo ali algo que também está te fazendo mal. Você está comendo ali o tomate, o pimentão, é agrotóxico puro. Então quer dizer que uma galinha vai fazer bem ou não vai? Aí eu não sei, né? Cada um escolhe viver como quer. Eu só estou questionando o modelo e o que aquela pessoa diz e o parâmetro que ela estabelece é o correto pra vida, porque muitos deles são assim, “A minha forma de pensar é a correta”. E eu não concordo com isso, justamente por ter pesquisado isso. Diante desse mundo, eu fico pensando, até que ponto os vegetarianos e os veganos eles estão entrando realmente nessa perspectiva da moda de uma suposta vida saudável e o candomblé ele está abarcando essas estruturas também sociais e políticas dessa vida saudável. (Lyncolin, 2019).

Percebe-se, nas palavras do Pai Lyncolin, tanto uma preocupação com os quadros do candomblé quando diante da população vegetariana-vegana, quanto uma visão crítica acerca dos ideais de comida saudável, muitas vezes cooptados por um mercado e uma indústria da alimentação que ajudam a tornar ainda mais visível as linhas divisórias de classe entre quem pode ou não comer e o que uns comem e outros não. Sua fala, porém, revela que o terreiro não pode se manter aquém dessa discussão, já que as populações que compõem o candomblé são as mesmas que também têm pensado o ato de alimentar-se e as culturas alimentares.



Dinâmicas internas ao candomblé e o trato da carne: Concluindo essa reflexão que ainda deverá se estender ao longo de outros textos

Para concluir, temporariamente, essa discussão, que pretendo aprofundar ainda mais em outros textos, gostaria de lembrar que, como já afirmei acima, ao pensarmos o candomblé e as culturas alimentares ligadas a essa religião, estamos aqui diante de dois movimentos distintos e relacionados: (i) por um lado, há as mudanças rituais ligadas à abolição do abate religioso de animais, cujos exemplos mobilizados neste artigo são os modelos de candomblé praticados hoje por Iyá Senzarumban (Embu das Artes) e Mãe Solange Buonocore (Guarulhos); (ii) por outro lado, temos a questão da acolhida das populações vegano-vegetarianas no candomblé, cujo exemplo evocado aqui são os terreiros de Fortaleza (CE) e o caso da Iyá Senzarumban (Embu das Artes - SP).

Esses dois movimentos não necessariamente se implicam ou influenciam. De qualquer forma, é imperioso admitir que ambos interferem nas dinâmicas internas dos terreiros e podem resultar em conflitos e reelaborações com potencial de interferir profundamente nos modelos rituais. Como, porém, pensar essas dinâmicas sem incorrer no erro de emissão de juízo de valor ou hierarquização de modelos de culto? Como analisar o fenômeno de forma a não reproduzir os discursos revisionistas ou puristas presentes nas falas de alguns religiosos interlocutores em campo?

Um desafio das sociologias e antropologias da alimentação, na sua interface com os estudos de religiões afro-brasileiras, é pensar essas relações considerando tanto os agravantes das dinâmicas alimentares globais quanto as atenuantes locais ligadas à diversidade religiosa e às culturas alimentares regionais. Fato é que dificilmente serão encontrados membros do candomblé que admitam a existência de orixás, inquices ou voduns vegetarianos. O filme “Jardim das Folhas sagradas” (Dir. Pola Ribeiro, Brasil, 2011), já analisado por mim no livro *Candomblé sem sangue?*, é um bom exemplo disso, quando mostra o orixá Xangô destruindo com fogo o terreiro vegano em troca de uma refeição à base de tartaruga e quiabos.⁶

Por outro lado, há que se ouvir o que dizem os religiosos que têm abandonado o consumo de carne, assim como aqueles que, mesmo vegano-vegetarianos, permanecem no candomblé, não obstante terem que ingerir carne uma vez por outra, em algum contexto ritual, como é o caso do Ogã Higor Moreira, que entrevistamos em Fortaleza.

A ideia de um candomblé vegano ou vegetariano sempre desperta entre os adeptos do candomblé muitas ressalvas e desconfianças. Contudo, sabe-se que terreiros que



adotam esses tipos de regimes já são uma realidade. Como esses modelos religiosos lidarão com a resistência dos mais tradicionais é a questão. Afinal, a legitimidade não se dá apenas do portão para dentro, como se costuma falar. As famílias de santo, as linhagens, as redes de nação, etc., também fazem parte dos mecanismos de legitimação. E isso é levado muito a sério no candomblé.

Por outro lado, há quem acredite que, quando a religião não se renova e nem se abre às dinâmicas culturais contemporâneas, ela pode sofrer danos irreparáveis, como tem acontecido com muitas casas tradicionais, dentre elas o Querebetan de Zomadonu (A Casa das Minas), em São Luís do Maranhão, que praticamente se extinguiu, também em função da rigidez das suas tradições. Será que essa mesma situação também poderia se aplicar às situações de rigidez e irredutibilidade quanto ao trato com a carne e a acolhida das populações vegano-vegetarianas nos quadros do candomblé? Difícil saber ainda. Mas, o fato de essas populações estarem adentrando os terreiros, obriga a desenvolver formas de acolhê-las, acomodá-las e mantê-las nos seus quadros. E a Iyá Senzarumban já percebeu isso, segundo ela, há mais de trinta anos. A população do candomblé, de modo geral, contudo, continua vendo esse modelo, que ora adquire visibilidade, com muita desconfiança. Os desdobramentos disso tudo só o tempo e as pesquisas dirão. De nossa parte, por enquanto julgamos suficiente ter começado o debate.

Notas

¹ Professor de Antropologia na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira (UNILAB), Brasil. patricionisoji@unilab.edu.br. Doutor em Antropologia (PUC/SP). Este texto foi elaborado, exclusivamente, para ser apresentado no XXXII Congresso Internacional ALAS Peru 2019, realizado em Lima, de 01 a 06 de dezembro de 2019.

² No livro já citado também analiso as questões envolvidas na votação do RE 494601.

³ As datas das entrevistas realizadas com esses sacerdotes e sacerdotisas são as seguintes: (Iyá Valéria de Logun Edé: 07/08/2019; Pai George de Iemanjá: 07/08/2019; Ogã Leno de Oxósse: 13/08/2019, Pai Lyncolin de Xangô Ayrá: 15/08/2019, Ogã Higor de Oxósse: 15/08/2019).

⁴ O Borí é um importante rito do candomblé, no qual se sacraliza e alimenta a cabeça das pessoas através de alimentos e bebidas preparadas a partir de elementos vegetais, animais e minerais.



⁵ Para grande parte do povo de candomblé, a palavra ioruba *orô* se refere ao sacrifício de animais ou, por extensão, às partes dos animais resultantes do sacrifício.

⁶ Para entender melhor esse episódio, recomendo que se veja o filme e, em seguida, se leia o trecho do livro *Candomblé sem sangue? Pensamento ecológico contemporâneo e transformações rituais nas religiões afro-brasileiras*, principalmente no trecho em que analiso o filme em questão. (Araújo, 2019, p. 73-99).

Referências

Araújo, Patrício Carneiro. *¿Candomblé sem sangue? Pensamento ecológico contemporâneo e transformações rituais nas religiões afro-brasileiras*. 1. ed. Curitiba: Appris, 2019. 234p.

Júnior, Ademir Barbosa. *¿O que é candomblé vegetariano?* 2011. Disponível em: <https://verdesfolhas.blogspot.com/>. Data de acesso: 15 set. 2019.

Filmografia

Jardim das Folhas Sagradas. Direção de Pola Ribeiro, 2011. Duração: 90 minutos.



Línea Temática 3. Políticas alimentarias: acciones, planes, proyectos gestados con el tema alimentario por grupos y comunidades. Políticas públicas para el desarrollo local sustentable y el cambio.



A contribuição do PAA e PNAE para o desenvolvimento local: Um estudo no município de Novo Barreiro – RS/Brasil.

Camila Machado
Elaine Marisa Andriolli
Claudete da Silva Alves

Resumo

No Brasil existem diversas políticas públicas que estimulam e fortalecem a agricultura familiar, além de possibilitar o acesso à alimentação em quantidade e qualidade compatíveis com a segurança alimentar. Dentre elas, destacam-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE que é o mais antigo programa social na área de educação e o maior programa de alimentação em atividade no Brasil, e o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, criado em 2003 com intuito de colaborar com o enfrentamento da fome e da pobreza no Brasil. Este estudo objetiva compreender como as políticas públicas - PAA e PNAE contribuem com o desenvolvimento do município de Novo Barreiro – RS/Brasil, buscando descrever e analisar as transformações ocorridas com os agricultores familiares após seu credenciamento nos referidos programas. Para tal optou-se por realizar uma pesquisa exploratória onde os dados foram coletados através de pesquisa bibliográfica, legislações, entrevistas semiestruturadas com os agricultores familiares, utilização de informantes-chave e, também, foram levantados dados sobre a organização da produção, infraestrutura básica e trabalho coletivo entre os agricultores familiares. Os resultados apontam que, o acesso a políticas públicas institucionais no abastecimento alimentar promove mudanças estruturais na economia do município, tais como: a implementação de agroindústrias de massas e panificados, de processamento mínimo de vegetais e o fomento para a produção de alimentos que abastecerão as escolas e entidades beneficiárias dos programas estudados. Diante disso, conclui-se que essas políticas públicas direcionadas para a agricultura familiar auxiliam no desenvolvimento do município e incrementam a renda das famílias fornecedoras.

Palavras chave

Brasil; Políticas Públicas; Segurança Alimentar; Agricultura Familiar; Desenvolvimento Local.



Introdução

As desigualdades sociais e econômicas são características marcantes da sociedade brasileira sendo que a superação dessas requer estratégias adequadas a fim de direcionar prioritariamente o acesso às políticas públicas a indivíduos ou segmentos da sociedade em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Considerando-se esse quadro, as políticas públicas que enfocam determinados grupos sociais destacam-se ao objetivarem melhorar a qualidade de vida e a solucionar esses problemas, sendo que o efeito das mesmas nas melhorias das condições de reprodução social tem sido alvo de interesse de diversos pesquisadores (Cunha, Freitas, & Salgado, 2017).

Foi somente a partir da metade da década de 1990 que a agricultura familiar no Brasil ganhou reconhecimento do Estado brasileiro como importante categoria política e social e nesse contexto, buscou-se atender às demandas dos agricultores familiares criando políticas públicas específicas de acesso ao crédito, terra, seguro agrícola, moradia, auxílio à comercialização, entre outros. Concomitantemente a isso, a agricultura familiar passou a ser discutida a partir das múltiplas funções que ela exerce além da econômica, abrangendo funções social, ambiental e de segurança alimentar (Cunha et al., 2017).

A mudança de olhar sobre a agricultura familiar e os problemas do meio rural fizeram emergir um conjunto de novas ações governamentais a partir dos anos 2000 em que se destacam os programas de compra institucional de alimentos dos agricultores familiares, os quais criam cadeias curtas de comercialização e aproximam produtores e consumidores como forma de fortalecer a segurança alimentar e ampliar a renda dos produtores. Com esse intuito, foram criados o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aliados à estratégia de combate à fome e à pobreza por meio do Programa Fome Zero (PFZ) e das ações do plano Brasil Sem Miséria (Cunha et al., 2017).

O PAA, instituído pela Lei nº 10.696 de 02 de julho de 2003, adquire, por meio do governo federal, estadual ou municipal, alimentos dos agricultores familiares com dispensa de licitação e os repassa às pessoas em situação de risco alimentar através de entidades da rede socioassistencial (Delgado, Conceição, & Oliveira, 2005), (MDS, 2014), possuindo assim duas finalidades básicas: incentivar a agricultura familiar e promover o acesso à alimentação em quantidade, qualidade e regularidade necessárias às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional (MDS, 2014).

O PNAE é a maior e a mais antiga política pública no Brasil e consiste na transferência de recursos financeiros do governo federal, via Fundo Nacional de Desenvolvimento da



Educação (FNDE), aos estados, distrito federal e municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade, destinados aos estudantes da Educação Básica da rede pública com base no número de alunos matriculados (Cunha et al., 2017). Embora existente desde a década de 1950, foi somente em 2009, através da Lei nº 11.947 (Cunha et al., 2017), que passou-se a ser obrigatória a aquisição direta de 30% de produtos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades (Portal FNDE, 2017).

De acordo com o artigo 4º da Lei nº 11.947 de 2009, o:

PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Ainda, conforme o artigo 12 da Lei nº 11.947 de 2009, os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável utilizando-se gêneros alimentícios básicos e respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada, sendo que a aquisição dos produtos deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, conforme artigo 19 da Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013.

Pelo desenho e abrangência, o PNAE é referência mundial para a Organização das Nações Unidas e para muitos países no quesito de boas práticas de políticas públicas para o desenvolvimento (Cunha et al., 2017). Dessa forma, observa-se, no Brasil, a emergência de uma nova realidade social e econômica para os agricultores familiares após a criação desses dois programas. Assim, compreender as implicações das políticas governamentais para esse setor passa a ser uma importante forma de conhecer os efeitos de tais ações em nível local, junto aos atores sociais envolvidos (Cunha et al., 2017).

Justificativa para o problema

Os estudos acadêmicos existentes sobre o PAA e PNAE estão centrados, em sua maioria, nas análises de impacto individual de cada programa, sendo que a análise



empírica e ampla sobre os efeitos conjuntos dessas ações para a realidade local ainda é incipiente (Cunha et al., 2017).

A partir dessa perspectiva, este trabalho objetiva analisar e compreender os efeitos gerados na agricultura familiar a partir da operacionalização dos programas PAA e PNAE no contexto local e as contribuições para o desenvolvimento do município de Novo Barreiro – RS/Brasil, identificando os entraves e as possibilidades existentes no processo de comercialização dos produtos oriundos da agricultura familiar no âmbito do mercado institucional e sugerindo medidas e estratégias para maior eficiência desses programas (Carvalho, 2017).

Metodologia

O presente trabalho foi realizado no município brasileiro de Novo Barreiro, situado na região noroeste do estado do Rio Grande do Sul a uma distância de 376 km da capital gaúcha, Porto Alegre e a 1.899 km da capital federal, Brasília (Google Maps, 2019), possuindo uma área de terra de 123,344 km² (IBGE, 2018). Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a população no último censo realizado (2010) era de 3.978 pessoas - sendo na área rural 2.672 (67,17%) e 1.306 (32,83%) na área urbana - porém hoje estima-se que a população esteja em torno de 4.164 pessoas (IBGE, 2018), sendo 2.796 pessoas residentes no campo (SEBRAE, 2019). Segundo dados do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Sul (SEBRAE, 2019) o valor adicionado pelo setor agropecuário no ano de 2016 representou 57% do valor adicionado total, corroborando com a monografia de Franz (2011), que cita Novo Barreiro como sendo um município essencialmente agrícola.

Para o alcance dos objetivos propostos, optou-se por um estudo com abordagem qualitativa, através da aplicação de entrevistas semiestruturadas com os beneficiários fornecedores de alimentos para o PAA e/ou PNAE e informantes-chave do município de Novo Barreiro - representantes de entidades de apoio (Emater/RS-Ascar, Associação Comercial Local e Secretarias Municipais da Fazenda, da Administração, da Agricultura e Meio Ambiente, de Desenvolvimento Social e Cidadania e da Educação, através da nutricionista responsável técnica pelo PNAE lotada na Secretaria Municipal de Educação).

“Quanto à natureza, esta pesquisa classifica-se como descritiva, pois tem o objetivo de ilustrar uma situação e os aspectos nela envolvidos, realizando-se uma análise contextual do fenômeno social” (Cunha et al., 2017), sendo que para desenvolvê-la



foram mapeados trabalhos que discutem os efeitos do PAA e/ou PNAE e legislações acerca do tema.

Quanto à seleção dos beneficiários fornecedores, foi definida a entrevista junto àqueles que forneciam alimentos para o PAA e/ou PNAE há pelo menos oito meses, ou seja, indagou-se sete agricultores que forneciam para pelo menos um dos programas desde abril de 2019.

Algumas questões exploradas junto aos agricultores foram: i) foi necessário investir financeiramente para conseguir acessar o mercado institucional de alimentos? ii) houve algum retorno sobre o investimento? iii) o que a participação nos programas lhe proporcionou? iv) a adesão ao PAA e/ou PNAE incentivou a permanência na atividade agrícola e/ou a sucessão familiar? v) houve orientação técnica na organização da produção? vi) os programas institucionais auxiliam no desenvolvimento local? vii) quais as limitações, dificuldades e/ou queixas na operacionalização dos programas? viii) quais as suas sugestões para o aperfeiçoamento da operacionalização dos programas?

Já com os informantes-chave, as perguntas foram: i) qual a importância do mercado institucional de alimentos? ii) qual a contribuição dos programas para o desenvolvimento do município de Novo Barreiro? iii) desde a implantação do PNAE (1994) e do PAA (2019) no município, é possível observar algum incremento no desenvolvimento econômico local?

Resultados e discussão

Em virtude de o PAA possuir características mais centralizadas, devido os projetos elaborados pelas organizações e prefeituras dependerem de aprovação das superintendências estaduais da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) e do Ministério da Cidadania, em Brasília, (Cunha et al., 2017) o processo de análise e a aprovação e liberação de recurso do município de Novo Barreiro foi bastante demorado (cerca de nove meses), iniciando-se a efetiva execução municipal do programa em abril de 2019. Embora o projeto tenha vigência de doze meses, o mesmo será encerrado em dezembro desse ano, justificando o não alcance do recurso financeiro previamente planejado de R\$99.998,72, sendo que o limite máximo de participação por ano é de R\$100.000,00.

Já o PNAE, tem características mais descentralizadas, em que estados e municípios recebem os recursos fundo a fundo para a compra de alimentos e cria demanda constante de compra para o agricultor produzir durante dez meses por ano (200 dias



letivos) (Cunha et al., 2017). Atualmente, em Novo Barreiro, quatrocentos e dois alunos são atendidos e três escolas municipais são beneficiadas pelo PNAE.

Apesar da possibilidade de execução do PAA por meio de seis modalidades diferentes, no município de Novo Barreiro o programa é executado através da modalidade Compra com Doação Simultânea – “compra de alimentos diversos e doação simultânea às unidades receptoras e/ou diretamente aos beneficiários consumidores, com o objetivo de atender a demandas locais de suplementação alimentar de pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional” (Decreto nº 9.214, de 2017). Optou-se pela doação direta aos beneficiários consumidores, sendo que cem famílias recebem mensalmente os produtos adquiridos dos agricultores familiares locais.

O PNAE possui um único limite de R\$20.000,00 por agricultor/ano (Cunha et al., 2017) tornando-o mais atraente em termos financeiros do que o PAA (Camargo et al., 2013). A aquisição dos produtos é realizada por meio da Chamada Pública, (Carvalho, 2017) em que o produtor se compromete a entregar uma quantidade fixa de produtos semanalmente (Camargo et al., 2013), portanto, sua operacionalização demanda maior capacidade de gestão e organização dos agricultores, conforme citado por Camargo, Baccarin, e Silva (2013).

Em relação aos tipos de alimentos que são adquiridos, no PAA “existe certa flexibilidade quanto ao que produzir, enquanto o PNAE é mais complexo pois o tipo e a periodicidade de entrega são elaborados pelos responsáveis governamentais” (Cunha et al., 2017). Esse é um dos motivos que justifica o maior número de efetivos fornecedores locais ao PAA (13 produtores) do que ao PNAE (5 produtores).

Dos sete produtores entrevistados, três fornecem gêneros alimentícios para o PAA e para o PNAE simultaneamente, sendo que um desses produz alimentos *in natura* (verduras, legumes e raízes) e dois processam produtos industrializados, possuindo agroindústrias familiares devidamente implantadas e legalizadas, consistindo em uma de massas caseiras e uma de panificados. A implantação da agroindústria de processamento mínimo de vegetais infelizmente não foi concluída até a finalização desse trabalho. Os demais agricultores participantes do questionário, fornecem também produtos *in natura* (verduras, legumes, raízes e frutas).

Embora seja possível comprar os gêneros alimentícios produzidos fora do município, priorizou-se os produtores locais, com a finalidade de incentivá-los a permanecerem no campo, a diversificarem e aumentarem a sua produção, trabalho e renda, o que de certa



forma limitou a inclusão de alimentos de origem vegetal minimamente processados – os quais devem atender ao disposto na legislação sanitária de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde – e de origem animal, que necessitam de certificação sanitária através do Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (FNDE, 2016). Em virtude de o Serviço de Inspeção Municipal de Novo Barreiro ter sido criado e regulamentado recentemente (2017 e início de 2019, respectivamente) não existem ainda no município empreendimentos fabricantes de produtos de origem animal devidamente implantados e legalizados, e, portanto, aptos a fornecerem aos programas institucionais.

Quatro, dos sete produtores participantes da pesquisa, relataram a necessidade de investir financeiramente para ingressar no mercado de compras institucionais, sendo que 100% mencionaram ter tido retorno sobre o investimento.

Concordando com Steyer, Junior, Bergamasco, e Esquerdo (2018), os agricultores citaram a contribuição do PAA para o aumento da qualidade de vida (por melhorar a memória), para a geração de ocupação (Cunha et al., 2017), para a obtenção de renda extra (Sambuichi, Silva, Oliveira, & Savian, 2014) e renda fixa, para a fabricação fixa mensal com o escoamento da produção e para o acesso à alimentação por pessoas em situação de insegurança alimentar.

Corroborando com Sambuichi, Silva, Oliveira e Savian (2014), 100% dos entrevistados relataram que o fortalecimento da produção familiar, através do mercado de compras institucionais, “contribuiu para a permanência dos agricultores no campo, evitando o êxodo rural, principalmente dos jovens, que passaram a encontrar melhores condições para o trabalho na agricultura”.

Reafirmando os resultados obtidos pela pesquisa de Cunha, Freitas, e Salgado (2017), 100% dos agricultores mencionaram o efeito econômico do mercado institucional de alimentos para o crescimento da produção da agricultura familiar local, “incentivando a maior circulação de recursos na economia local e contribuindo para a segurança financeira dos beneficiários e para o desenvolvimento local”.

Os estudos mostraram uma avaliação bastante positiva do PAA; entretanto, identificaram também várias limitações e dificuldades no processo de operacionalização do programa. A maior dificuldade citada nas pesquisas foi o atraso na liberação dos recursos, apontada por 100% dos beneficiários fornecedores.



Outra queixa comum, mencionada por quatro agricultores, e não apontada em relação ao PNAE, foi o preço pago por produto, o qual é divulgado pela Conab e está desatualizado desde o ano de 2017. O preço de aquisição de cada produto no PNAE é o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, acrescido das despesas com frete, embalagem, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto (FNDE, 2016).

O baixo limite de venda por produtor (R\$6.500,00/ano) foi a limitação apontada por um agricultor, que atingiu a cota limite em cinco meses de fornecimento ao programa. “Embora o teto máximo de compra tenha subido ao longo dos anos, este aumento ainda foi pequeno e não suficiente para dar ao agricultor uma renda mínima equivalente a um salário mínimo” (Sambuichi et al., 2014) nacional ao mês - R\$998,00 (novecentos e noventa e oito reais).

Em relação a operacionalização do PNAE, o maior obstáculo enfrentado pela gestão do programa é a baixa diversificação da produção, devido à falta de planejamento dos agricultores, corroborando com (Camargo et al., 2013). Já para um produtor entrevistado, o maior problema é o pouco diálogo com a gestão, ratificando o trabalho de Camargo et al. (2013), que reforça “a necessidade de maior compreensão das dificuldades mútuas e contato entre as partes, sendo que muitos dos entraves poderiam ser minimizados se houvesse mais comunicação entre todos os envolvidos”. Tanto a prefeitura quanto os agricultores precisam se ajustar às necessidades uns dos outros, conforme cita Camargo et al. (2013). Apesar de a pouca comunicação ter sido citada apenas por um fornecedor, pode ser uma das causas que justifica o baixo número de produtores participantes do programa, quando comparado ao PAA.

Dos sete agricultores indagados, quatro relataram ter tido assistência técnica: três por parte da Prefeitura Municipal (através da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente e Emater/RS – Ascar), SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) e SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) e um da empresa fornecedora de sementes e mudas para o plantio. Os outros três produtores informaram não ter tido nenhum tipo de assessoria técnica que auxiliaria na superação dos desafios encontrados na operacionalização dos programas institucionais (Carvalho, 2017).

Quanto a sugestões de aperfeiçoamento, acrescentam que o PAA poderia ser melhor se o preço pago por produto fosse maior, se houvesse antecipação na liberação dos recursos pós venda, se tivessem um maior aporte de assistência técnica para a diversificação e aumento de volume da produção e por fim, se o limite de recursos por



Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) fosse maior. Em relação ao PNAE, citou-se a necessidade de haver uma maior comunicação entre os atores envolvidos na execução do programa.

Observando-se o Gráfico 1, as pessoas atendidas pelo PAA receberam uma quantidade de produtos, em quilos, muito maior em setembro de 2019 se comparado a abril do mesmo ano. Consequentemente, o volume de recurso aplicado na aquisição dos alimentos foi maior em setembro do que em abril, de acordo com o Gráfico 2, mostrando a evolução da operacionalização do programa no município estudado.

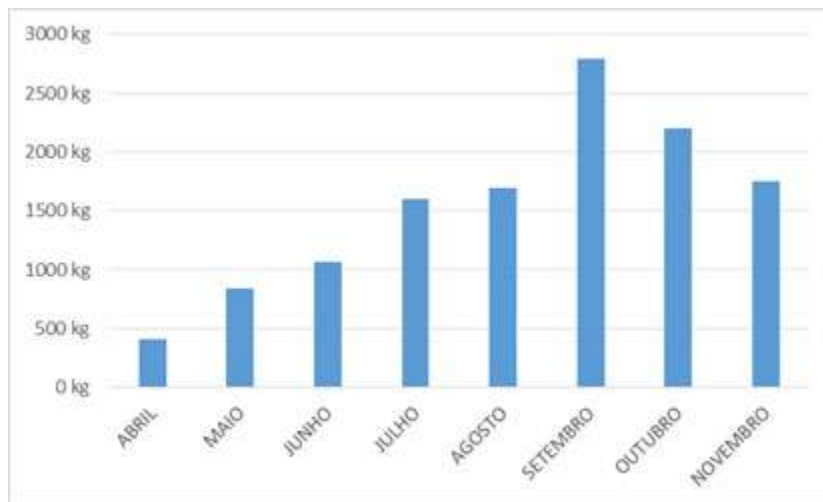


Gráfico 1. Evolução dos produtos adquiridos (kg) no PAA de abril a novembro de 2019.
Fonte: Dados sistematizados pela autora.

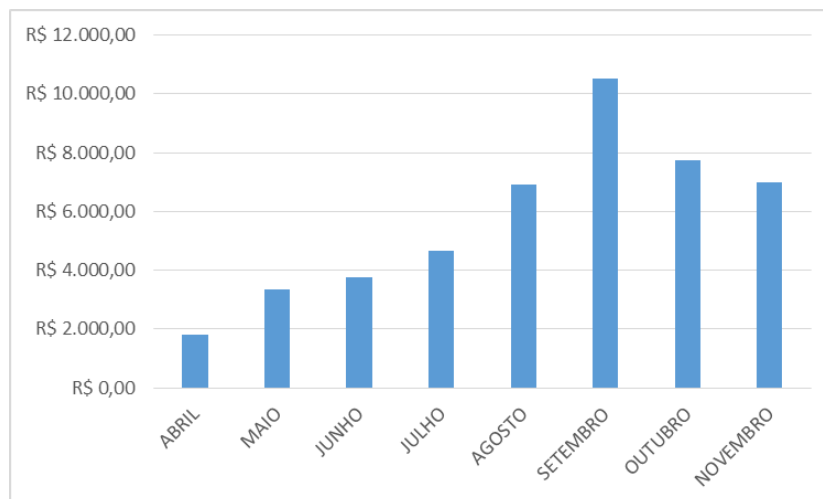


Gráfico 2. Evolução dos recursos (R\$) aplicados na aquisição de produtos do PAA de abril a novembro de 2019.
Dados sistematizados pela autora.



Infere-se que, conforme apresentado no Gráfico 3, há uma tendência de crescimento no volume de recursos destinados a aquisição de produtos da agricultura familiar do PNAE de 2011 a 2017, sendo que apenas em 2011 não se atingiu o valor mínimo obrigatório de 30% determinado pela Lei nº 11.947 de 2009.

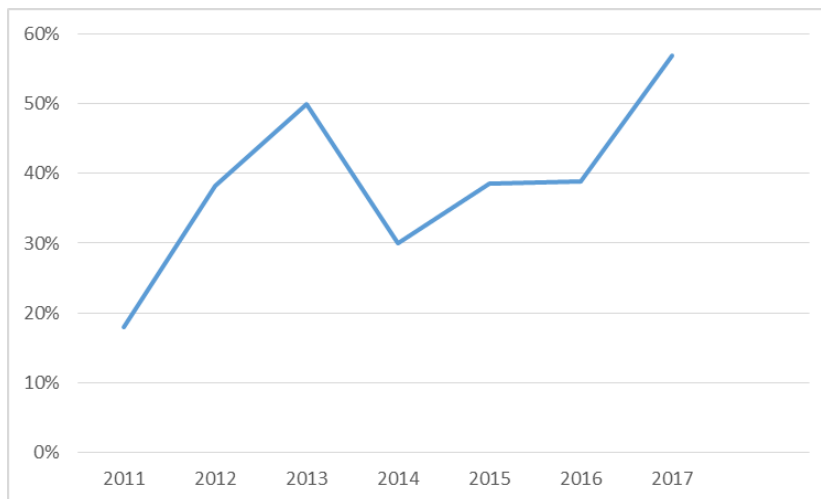


Gráfico 3. Porcentagem investida na aquisição de produtos da agricultura familiar do PNAE de 2011 a 2017.

Fonte: Portal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação [FNDE] (2017) e Secretaria Municipal de Educação (2014 e 2015).

Corroborando com Carvalho (2017), os informantes-chave destacam a importância do mercado institucional de alimentos através do PAA e PNAE, pois gera benefícios à todos os “atores atuantes desses programas, em virtude da aquisição de alimentos ser realizada na sua grande parte no local e de agricultores familiares e da permissão ao acesso aos alimentos saudáveis pelos alunos e pessoas em situação de vulnerabilidade”. Sob a ótica dos entrevistados, os programas promovem o desenvolvimento local e garantem melhorias nas condições e na qualidade de vida dos agricultores familiares do município, devido à geração de renda e da redução das vulnerabilidades sociais, concordando com Carvalho (2017), dando dignidade à quem recebe os alimentos. Ainda, concordando com Carvalho (2017), os informantes-chave citam a contribuição do PNAE para o crescimento, o desenvolvimento humano, “a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações direcionadas para educação alimentar e nutricional”. O senso de pertencimento dos fornecedores, por estarem produzindo o alimento que as crianças irão comer, foi



também citado por um interrogado. Por fim, o Gestor Municipal reforça que o PNAE é indispensável na manutenção do fornecimento da alimentação escolar.

Quanto à contribuição da operacionalização dos programas ao desenvolvimento local, os informantes-chave apontam a garantia de venda aos agricultores familiares locais e o acesso a uma alimentação de qualidade, que por ser uma questão de saúde pública e estar correlacionada com os objetivos do PAA e do PNAE, no sentido de proporcionar segurança alimentar a seus beneficiários (Carvalho, 2017), resulta em redução de gastos públicos com saúde e gera um balanço positivo entre o acesso à alimentação e desenvolvimento rural (Steyer, Junior, Bergamasco, & Esquerdo, 2018); a participação e o envolvimento do jovem que “incentivam e valorizam o aprendizado do trabalho no campo, dificultando, assim, a migração, o êxodo rural e o esvaziamento do campo”, apontado por alguns autores como uma das maiores ameaças para o desenvolvimento rural (Cunha et al., 2017); o efeito econômico do mercado institucional de alimentos por incentivar a maior circulação de recursos na economia local (Cunha et al., 2017) e acentuar a valorização do trabalho familiar e da agricultura familiar, impactando positivamente na reprodução social da agricultura familiar (Cunha et al., 2017).

Por fim, quando questionados se houve incremento no desenvolvimento econômico local, os informantes-chave destacaram a evolução e o fortalecimento da atividade agrícola familiar através do PAA e PNAE devido ao incentivo na comercialização dos excedentes produzidos pelos agricultores familiares ao mercado institucional de alimentos (Carvalho, 2017). Reforçam que “a agricultura familiar vem se expandindo e agregando valor da sua produção por meio das agroindústrias familiares”, corroborando com Carvalho (2017), porém, o número de empreendimentos devidamente instalados e legalizados ainda é pequeno no município de Novo Barreiro. Concordando com Cunha et al. (2017) o mercado institucional incentiva a maior circulação de recursos na economia local, contribuindo para o desenvolvimento do município através do aumento da arrecadação, como citam os entrevistados. Ainda foi mencionado por um informante-chave que apesar de os agricultores estarem investindo em melhorias estruturais em suas propriedades com o conseqüente melhoramento da sua produção, “ainda existe uma grande lacuna de melhorias que podem ser trazidas para o meio rural, permitindo progresso das cadeias produtivas por meio das cooperativas e associações, restringindo o grande potencial dos mesmos no desenvolvimento socioeconômico local” (Carvalho, 2017).



Conclusões ou reflexões finais

O mercado institucional de alimentos vêm se destacando consideravelmente na agricultura familiar do município de Novo Barreiro, sendo perceptível o impacto socioeconômico altamente positivo que esses programas vêm produzindo no município nos aspectos econômico (através do acesso a novos mercados, do aumento e diversificação da produção, trabalho e renda das famílias de agricultores e da maior circulação de recursos na economia local) e social (por ampliar as relações institucionais e desenvolver uma nova concepção de agricultura e sociedade rural através do aumento da autoestima dos moradores da zona rural, especialmente, os pequenos agricultores) e também na segurança alimentar e nutricional (através do aumento da qualidade dos produtos e da melhoria da alimentação das famílias e comunidade escolar).

Observou-se neste trabalho a aplicação crescente de recursos destinados a compra de produtos dos agricultores familiares, tanto no PAA quanto no PNAE. Embora ainda sejam modestos tanto os recursos, quanto o número de agricultores, os programas têm apresentado resultados importantes e tem atingido um número significativo de pessoas em insegurança alimentar e educandos da rede pública. No entanto, mesmo tendo um avanço no volume de recursos, é possível adquirir 100% da agricultura familiar, fortalecendo ainda mais o setor e contribuindo ao desenvolvimento local do município.

Com o estudo foi possível verificar, que esses programas são indispensáveis, pois influenciam positivamente no desenvolvimento local do Território estudado, sendo mecanismos capazes de promover a inserção da agricultura familiar no mercado. No entanto, existem entraves na execução desses programas, como a baixa diversificação da produção; a inexistência de estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal (minimamente processados) devidamente instalados e legalizados; o atraso na liberação dos recursos, o baixo preço pago por produto e o baixo limite de venda por produtor no PAA; o pouco diálogo dos agricultores com a gestão do PNAE e a inexistência de associações e cooperativas de agricultores familiares, que proporcionariam maior engajamento da parte dos agricultores entre si e que consequentemente enfatizariam o caráter “solidário” da economia.

Por fim, conclui-se que as compras institucionais de alimentos via políticas públicas têm potencial para contribuir como importante vetor para o desenvolvimento rural sustentável, principalmente nos pequenos municípios brasileiros, como é o caso de Novo Barreiro, que encontram maiores dificuldades para dinamizar as economias locais.



Referências bibliográficas

- Camargo, R. A. L., Baccarin, J. G. & Silva, D. B. P. (2013). O papel do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no fortalecimento da agricultura familiar e promoção da segurança alimentar. *Temas de Administração Pública*, v.8, n.2. Disponível em <<https://bit.ly/30ABITz>>
- Carvalho, L. M. (2017). *O desenvolvimento local a partir da operacionalização do PAA e do PNAE: o caso do Território da Cidadania do Vale do Itapecuru – MA* (dissertação de mestrado). Universidade Federal do Maranhão, São Luís, Brasil. Disponível em <http://tedebc.ufma.br:8080/jspui/handle/tede/1371>
- Cunha, W. A., Freitas, A. F. & Salgado, R. J. S. F. (2017). Efeitos dos programas governamentais de Aquisição de Alimentos para a agricultura familiar em Espera Feliz, MG. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, vol. 55, no.03. doi:10.1590/1234-56781806-94790550301
- Delgado, G. C., Conceição, J. C. P. R., Oliveira, J. J. (2005). *Avaliação do Programa de Aquisição de Alimentos da agricultura familiar (PAA)*. Brasília. Disponível em <<http://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=4746>>
- Franz, A. (2011). *Um olhar sobre a utilização de agrotóxicos no município de Novo Barreiro/RS, através do projeto de educação ambiental, aplicado nas séries finais do ensino fundamental na Escola Municipal de Ensino Fundamental Zeferino Brasil* (trabalho de monografia, curso de pós-graduação). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Brasil. Disponível em <<https://periodicos.ufsm.br/remoa/article/view/3931>>
- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (2016). Aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. *Ministério da Educação*, (2ª ed). versão atualizada com a Resolução CD/FNDE nº 04/2015, 15, 28-29. Brasília. Disponível em <<http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/5745-informe-pnae>>
- Google Maps. Distância de Novo Barreiro – RS a Porto Alegre – RS. 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/2Xj6hLk>>
- Google Maps. Distância de Novo Barreiro – RS a Brasília – DF. 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/3bhkX5Z>>
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE]. Novo Barreiro – Rio Grande do Sul – Brasil. 2010. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/novo-barreiro/panorama>



Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE]. Novo Barreiro – Rio Grande do Sul – Brasil (2018). Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/novo-barreiro/panorama>

Ministério da Cidadania. *Secretaria Especial do Desenvolvimento Social*. Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) (2019). Disponível em <<https://bit.ly/3nhFzOV>>

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome [MDS] (2014). Manual operativo: modalidade compra com doação simultânea operação por meio de termo de adesão. *Ministério da Cidadania*, versão 1.0. Disponível em <https://bit.ly/33wrJAd>

Portal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação [FNDE]. *Ministério da Educação* (2017). Dados da Agricultura Familiar. Brasília. Disponível em <<https://bit.ly/39bi3Nq>>

Portal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação [FNDE]. *Ministério da Educação* (2017). Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília. Disponível em <<https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>>

Portal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação [FNDE]. *Ministério da Educação* (2017). Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013, 11. Brasília. Disponível em <<https://bit.ly/3saJ8Jp>>

Presidência da República (2009). Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. *Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos*, 2. Disponível em <<https://bit.ly/2SrVplq>>

Presidência da República (2012). Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012. *Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos*, 1-2. Disponível em <<https://bit.ly/3neoKEF>>

Presidência da República (2014). Decreto nº 8.293 de 12 de agosto de 2014. *Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos*, 2. Disponível em <<https://bit.ly/3d2Wz72>>

Presidência da República (2017). Decreto nº 9.214, de 29 de novembro de 2017. *Secretaria Geral, Subchefia para Assuntos Jurídicos*, 2. Disponível em <<https://bit.ly/3d4Nj2e>>

Sambuichi, R. H. R., Silva, A. P. M., Oliveira, M. A. C. & Savian, M. (2014). *Políticas agroambientais e sustentabilidade: desafios, oportunidades e lições aprendidas*. Brasília. 92, 95.

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Sul [SEBRAE] (2019). *Perfil das Cidades Gaúchas 2019 Novo Barreiro*. Disponível em <<https://bit.ly/3jtAtgd>>

Steyer, F. S., Junior, J. M. C., Bergamasco, S. M. P. P. & Esquerdo, V. F. S. (2018). *Os programas institucionais no município de Araras, São Paulo, Brasil: entraves e avanços*. Disponível em <<https://bit.ly/30yfC3K>>



Apropiación de la política alimentaria asistencial en poblaciones rurales del centro de Veracruz. Un estudio de caso.

Eduardo José Rodríguez Noltenius

Resumen

En este trabajo, conjugo un enlace entre mis experiencias en campo y la teoría en México respecto a programas asistenciales del gobierno estatal y respecto a cultura alimentaria local. Dicho trabajo en campo se llevó a cabo dentro de la coordinación de la Dra. Yuribia Velázquez Galindo, en el proyecto “Impacto sociocultural y ambiental de las políticas públicas alimentarias en poblaciones de origen indígena en el centro de Veracruz”, principalmente en los municipios de Jilotepec y Naolinco. Parto de la presuposición de que existen apropiaciones y rechazos culturales dentro del contacto de los actores sociales – en este caso, madres beneficiarias del programa de inclusión social Prospera – con las acciones del gobierno que pretenden, de manera vertical y deficiente, capacitar a los actores con elementos ajenos con un discurso de inclusión social. Mi intención es analizar los conceptos de *seguridad alimentaria*, *apropiación cultural* y *política alimentaria*, que se traducen en dinámicas en ambos escenarios sociales y sus distintas representaciones. El trabajo prioriza la información etnográfica bajo el formato de testimonios para captar la perspectiva de los actores sobre el tema con la idea de proponer a forma de hipótesis, un diagnóstico de las formas de apropiación y rechazo de las políticas alimentarias inmersas en un tejido simbólico complejo.

Palabras clave

Política pública; Seguridad alimentaria; Apropiación cultural; Veracruz; México.

Introducción

A pesar de que como especie hemos sufrido intensos cambios dentro de la historicidad de nuestra alimentación, los cuales son consecuencia de nuestra adaptabilidad evolutiva al entorno al que somos sujetos, la raza humana ha colonizado más allá de las limitaciones de nuestras necesidades inmediatas. Cada sociedad construye en su contexto distintas representaciones, que otorgan sentido a sus vidas en torno a lo que comen y cómo lo hacen, ya que la organización social de los pueblos no se puede desapegar de los sistemas de producción, distribución y consumo de bienes comestibles ni de los actores sociales quienes manejan dichos sistemas.



A lo largo de la historia, han coexistido diversas formas desarrolladas por las sociedades para administrar sus bienes, de alguna manera ahora, en el siglo XXI, todas reducidas a las posibilidades del Estado-nación, dentro del marco del modelo político republicano, o en algunos casos, dictatorial. Siempre esa administración se encuentra inmersa en una lucha de poderes entre actores sociales y actores estatales que componen la coreografía en el escenario económico (siendo éste el caso hegemónico, léase, el de orden liberal); aunque existen otros casos en diversos estados donde permea un control férreo centralizado y la palabra de los actores estatales es omnipresente, y la participación de actores sociales capitalistas es secundaria o incluso insignificante¹. Es en este sentido en el que “hacer política pública es en esencia un conflicto entre actores estatales y actores sociales sobre quién hace las reglas que regulan la conducta social” (Fox, 1993, pág. 20), convirtiendo el tema de la alimentación en otro de tantos frentes de batalla entre la decisión de los pueblos y la capacidad benefactora de los estados.

La Organización de las Naciones Unidas representa el ente de la integridad planetaria, al convocar representantes de cada nación para acuerdos de pertinencia tal que influya a cada persona nacida en los países que la conforman. Es así como podemos hablar de seguridad alimentaria, un concepto que atañe a un principio básico para la vida digna de cualquier persona, del derecho a la alimentación como una meta de la ONU. *Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)* ahora forma parte del idiolecto de las charlas entre representantes de política nacional e internacional en todas partes. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – o FAO, por sus siglas en inglés – aseguró en 1996 que SAN “se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana” (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

- FAO, 2015), una tarea titánica la cual sólo se ha satisfecho parcialmente, rezagando a los sectores de las clases bajas o desfavorecidas por guerra a la búsqueda de sus propios recursos en un sistema desigual o a ser sujetos del auxilio de organizaciones no gubernamentales que hacen esfuerzos “extra-estatales” por satisfacer sus necesidades. Situar los comienzos de la conversación sobre seguridad alimentaria y nutricional en México nos remontaría al periodo posrevolucionario (1920-1940) donde la alimentación y la nutrición se convirtieron en uno de los puntos a tratar en la serie de medidas para la reconstrucción nacional. Los móviles principales del impulso de los primeros



programas en favor de la alimentación infantil, como la Gota de Leche², por ejemplo, son la precariedad colectiva y sus efectos en la nutrición, la conciencia crítica de especialistas de la medicina de la época y las medidas tomadas en países europeos respecto a nutrición (Viesca Treviño, 2008, págs. 197-198), móviles que constantemente resucitaron en el siglo XX y continúan estimulando la práctica asistencialista del México contemporáneo. La FAO reconoce diversas acciones que algunos países latinoamericanos han podido efectuar en torno a SAN e igualdad de oportunidades, habiendo en México diferentes programas de inclusión productiva y económica con fuerte énfasis hacia la mujer rural y urbana (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, 2018, pág. 20). Sin embargo, los resultados en cuanto a efectividad de las instituciones encargadas de ejercer dichas acciones para satisfacer SAN son agrídulces.³

Una lectura del escenario de la situación en torno a SAN en México, desde el punto de vista regional, la ofrece Felipe Torres Torres (2003) quien se da a la tarea de intentar medir el grado de seguridad alimentaria desde 1990 a 2000 a partir de la capacidad de la población en tener acceso a la Canasta Normativa Alimentaria (CNA) en proporción a su medida de ingreso familiar. A pesar de la atemporalidad, podemos percibir un patrón en el caso de varios estados, incluyendo Veracruz, que se encuentra dentro de los primeros lugares en inseguridad alimentaria en estas mediciones, donde destacan las entidades de Oaxaca, Chiapas, Guerrero, Michoacán, y a veces Puebla y el Estado de México.

Claro está que los números no puedan impedir reflejar “cierto grado de distorsión” (Torres Torres, 2003, pág. 207), ya que la información generaliza cada caso y cada situación; no obstante, aporta a concebir cuál es ese patrón generalizado de nivel de ingreso entre los municipios de la entidad. Por ejemplo, en 1990, 48.3% de municipios se hallaban bajo inseguridad, medido a base del ingreso salarial, habiendo 19 municipios en situación extrema y 81 que no cubren otras necesidades esenciales. Para el año 2000, aunque cambiaron los parámetros de medida, 14 municipios se encontraban en inseguridad alimentaria marcada y 82 en inseguridad moderada (46.4% de los municipios); estos 96 municipios representan el 20.7% de la población de la entidad.

En torno a accesibilidad alimentaria, ya que capacidad de acceso representa la condición primordial para la existencia de SAN, los espacios rurales han sufrido una



desagrarización⁴ gradual (de Grammont, 2016), en la cual el campo – o el espacio social atribuido a la dimensión rural en la distribución poblacional – se fue abandonando la práctica agropecuaria tradicional de policultivo de la milpa por otras dinámicas productivas. Esto quiere decir que el acceso a la alimentación no se está satisfaciendo desde una soberanía alimentaria, sino que depende de la política de mercado basada en importaciones, donde más de la mitad del maíz consumido en México se produce en EE. UU. Por consiguiente, la proletarización del trabajador rural y la pluriactividad se han imbuido en la acción productiva del campesino para paliar las demandas del consumo familiar, dando lugar a “un cambio en las relaciones sociales de producción en el espacio rural” (de Grammont, 2016, pág. 62) que podemos llamar la *urbanización del campo*. Esta sustitución estructural forma parte del (des)proceso que emerge precisamente de la fluctuación en la historia mexicana de la conformación y modificación de las políticas públicas.

A partir del gobierno de Miguel de la Madrid (1982-1988), comenzó el periodo del denominado “abandono al campo”, justo después de la implementación en 1980 del Sistema Alimentario Mexicano (SAM), que promovía autosuficiencia alimentaria (López Salazar & Gallardo García, 2015, págs. 15-16). Bajo una dirección similar en el gobierno de Salinas de Gortari (1988-1994), un impacto de este viraje fue la reducción significativa de la capacidad de reproducción interna de la agricultura mexicana, sobre todo la autosubsistencia de la economía campesina de las zonas marginadas, misma que se vio fuertemente afectada por el retiro generalizado de subsidios, la liberación del precio de los alimentos y la reducción de los apoyos a la canasta básica (López Salazar & Gallardo García, 2015, pág. 17).

No es hasta 1997 con Ernesto Zedillo que se consolida la instauración del Programa de Educación, Salud y Alimentación (Progresá), producto final vigente hasta la fecha, tras una serie de modificaciones de nombre, reducción de presupuestos y transformación total del enfoque de producción a nivel familiar. Los subsidios del gobierno son, desde este momento, otorgados directamente a las familias pobres – a diferencia de la modalidad anterior, cuando eran destinados “indirectamente” a los productos, por miedo de desestabilizar la economía de mercado y a encarar los costos operativos y la escasa coordinación técnica, lo cual se ha visto en su pobre repercusión social (López Salazar & Gallardo García, 2015, págs. 18-19).



La mutación particular que ha adquirido la política alimentaria mexicana, al menos en una dimensión agrícola, desde la posición del gobierno, es paralela a la conducta de los regímenes neoliberales, en el sentido que su aproximación más indirecta contraen nuevos enfoques. En el caso mexicano, lo que imparten los programas sociales ahora es el “desarrollo al capital humano concebido a partir de capacidades”, un calco de los postulados teóricos de Amartya Sen (1999), capital humano que se conforma por la educación y la preparación técnica de los individuos [que] constituye un elemento clave para el desarrollo económico y social de una sociedad. De ahí que las nuevas políticas sociales se encaminen a la promoción de la educación y la salud con programas focalizados dirigidos a la población catalogada como “vulnerable”. En el contexto mexicano, es el sector rural, y específicamente las mujeres, los niños y los ancianos quienes comienzan a beneficiarse de dichos programas que se convierten en el eje de la política social. (Torres-Mazuera, 2012, págs. 201-202).

Este asistencialismo orientado al desarrollo de capacidades tiene, en discurso, la intencionalidad de crear ciudadanos conscientes y sanos, que cuenten con escudos pedagógicos y estructurales que les permitan elevar su calidad de vida. Sin embargo, ¿es posible afirmar que aquellas intenciones en las acciones estatales se han logrado consolidar en las capacidades de los actores sociales? Estas intenciones son imaginadas de cierta manera por aquellas personas que planean y llevan a cabo las actividades y programas dentro de una agenda política del gobierno en turno, y cuando esas personas se van, ¿cómo podemos saber cómo son imaginados esos esfuerzos por aquellos actores sociales a los que se supone impactan dichas acciones?

Reconocer cuáles son las opiniones de los actores sociales en torno a la efectividad de la política alimentaria, las carencias remanecientes, la calidad de los servicios, la instrumentación del recurso monetario, entre otros temas, es crucial para determinar cómo se conforma este diálogo entre actores estatales y sociales. El concepto que utilizo para bosquejar esta relación es el de *apropiación*, manejándolo a la manera de Guillermo Bonfil Batalla (1988) dentro de su teoría sobre la dinámica cultural en contextos interétnicos. Una cultura apropiada

[...]se forma cuando el grupo adquiere la capacidad de decisión sobre elementos culturales ajenos y los usa en acciones que responden a decisiones propias”; tal apropiación implica “la asimilación y el desarrollo de ciertos conocimientos y habilidades para [el manejo de elementos ajenos], la modificación de ciertas pautas de organización social y/o la incorporación de otras nuevas, el reajuste de aspectos simbólicos y emotivos



que permita el manejo subjetivo del elemento apropiado, etc[...] (Bonfil Batalla, 1988, págs. 23-24).

Hacer la distinción entre elementos culturales propios – una historicidad de prácticas y saberes respecto a la producción, consumo y cocción de alimentos – y elementos ajenos – los planes de capacitación, talleres y normatividades exigidas por los programas de inclusión social – constituye parte de una metodología capaz de comprender qué elementos han sido de ayuda y han sido apropiados por la población a lo largo de su historia y cuáles no.

San Marcos Atexquilapan

Para la realización de mi servicio social en la carrera de Antropología Social en la Universidad Veracruzana, me he encontrado en la oportunidad de poder converger este tronco teórico con el proceso de investigación coordinado por la Dra. Yuribia Velázquez Galindo, cuyo campo de estudio son algunos pueblos dentro de los municipios del centro de Veracruz de Jilotepec y Naolinco, y quien se especializa en el estudio de cambios y continuidades en la cultura alimentaria de poblaciones de origen indígena. Este proyecto⁵, que se titula “Impacto sociocultural y ambiental de las políticas públicas alimentarias en poblaciones de origen indígena del centro de Veracruz”, se empeña en un objetivo dual: por un lado, comprender la incidencia e influencia de las acciones del gobierno en una cultura alimentaria con un arraigo particular con sus ascendientes mesoamericanos y coloniales, y por el otro, legitimar en la producción de textos antropológicos y demás plataformas de difusión una forma lógica de entender la alimentación como eje de la salud digna, al hacer una etnografía minuciosa sobre sus prácticas culinarias y alimenticias, haciendo constar al exterior la poderosa verdad que se encuentra subyacente en una sencilla, y a la vez sumamente compleja, práctica como lo es la alimentación.

Es en este estudio de caso, llevado a cabo en su mayoría con actoras sociales provenientes de San Marcos Atexquilapan, perteneciente al municipio de Naolinco, que he podido tener idea de cómo se manifiestan los (pseudo)diálogos que aparentemente existen entre Estado y sociedad. México es una nación pluriétnica, donde dentro de sus propios límites fronterizos existen culturas alimentarias divergentes, donde se interconectan sistemas alimentarios en contextos interculturales. Pero los esfuerzos del gobierno, de naturaleza homogénea sin importar la dirección ideológica o partido político, imponen cultura de manera vertical y su naturaleza disciplinaria está exenta de crítica y



formación de redes sociales efectivas.

Una traducción de lo que Gabriela Torres-Mazuera⁶ dice arriba pude observarla yo mismo – o mejor diría, pude vivirla en carne viva. Ya que, como eje epistemológico y metodológico del proyecto de investigación en curso vigente, nuestro acercamiento fue mediante talleres pedagógicos en representación del Instituto de Antropología de la Universidad Veracruzana. Dicha incursión en campo nos dio evidencia de ciertas deficiencias que las madres beneficiarias del programa PROSPERA encontraban en la dinámica de los programas.

Las mujeres, en su calidad de madres, y algunas por su edad avanzada, representan aquella categoría de las vulnerables, que se convierten en actores sociales dependientes dentro de una *gubernamentalidad* coercitiva, que constituye, según Foucault (1981), un “conjunto de instituciones, procedimientos, análisis y reflexiones, cálculos y tácticas que han permitido ejercer esta forma específica y muy compleja de poder...” (Torres-Mazuera, 2012, pág. 203).

De esta manera, Gabriela Torres-Mazuera se auxilia de Stepputat (2001), quien define el proceso de *gubernamentalización* como “un proceso de urbanización y territorialización del Estado en la medida en la que la introducción de servicios e infraestructura públicas supone la imposición de normas de gobernabilidad antes inexistentes” (Torres-Mazuera, 2012, pág. 204). Dentro de este proceso, que lleva de estandarte la “modernización del Estado”, se instaura “la creación de nuevas redes sociales que facilitan el control y centralización en el flujo de bienes, capitales, gente e información” (Torres-Mazuera, 2012, pág. 204), y esto lo podemos ver en los grupos de 30-35 mujeres de San Marcos, enumerados para identificarlos y concedidos de horarios específicos.

La dinámica del programa es básicamente la siguiente. Los beneficios, a primera vista, de PROSPERA se basan en un apoyo monetario mensual, el cual se distribuye mediante Banco Azteca, una dependencia, así como talleres pedagógicos sobre la salud, el alcoholismo, algunas patologías y nutrición, que se imparten en los centros de salud y hospitales – en este caso, el Hospital de la Comunidad de Naolinco y el Centro de Salud de Jilotepec. Pero este segundo beneficio es visto más como un castigo que un bien.

La asistencia a los talleres se ha integrado en el paisaje de la vida cotidiana de estas mujeres. Algunas han estado yendo por 15 años y visto cómo el mismo programa ha



cambiado de nombre con cada alternancia en el poder ejecutivo, mientras que el contenido ha sufrido apenas pequeñas modificaciones logísticas. Bajo el yugo del coordinador del programa, las madres del Prospera han sido agentes críticos que reconocen deficiencias – como lo son la exigencia desconsiderada de puntualidad, la falta de organización para el plan de estudios y demás actividades, la repetición de temas pedagógicos, el personal inadecuado, entre otras – de un programa diseñado para ahorrar la mayor cantidad de inversión posible y que cuyo alcance para la capacitación social apenas rasca la superficie del conocimiento y pertinencia para las necesidades de la vida cotidiana. La mediocridad de todo este panorama se conjunta con varios elementos, para permitir constatar una imagen del llamado “Estado fallido”, donde la corrupción y la impunidad cimbran el cáncer político de nuestro tiempo.

Pudimos constatar de estas inquietudes al momento que se contrastaba su experiencia con los talleres que ofrecimos nosotros con aquellos impartidos por el coordinador, quien parece ser culpable de misoginia y maltrato, al violentar con palabras a muchas de las madres y ser poco intolerable con la puntualidad extrema. En este sentido se ejerce esa imposición de poder y de desprestigio hacia el hacer y pensar de las mujeres campesinas, quienes afirmaron que puede que el coordinador sea puntual, pero sus manos están limpias; no tiene las manos de tierra del campo como las de ellas. Al no tomar en cuenta la necesidad de las mujeres de realizar su trabajo agrícola, como participantes activas en la reproducción del sistema campesino (Rosas Chávez & Rico Rodríguez, 2017, págs. 97-98), o sencillamente no respetar sus prácticas en el orden en el que ellas vean adecuado, se está legitimando esa reconfiguración neoliberal, dentro del discurso intervencionista, de las estructuras de poder (Torres-Mazuera, 2012, pág. 205).

A modo de conclusión, quisiera opinar que los programas públicos de alimentación, como muchas otras acciones del gobierno mexicano, no tienen un compromiso serio con la sociedad, y más bien están diseñadas para “taparle el ojo al macho”, para crear una simulación de asistencialismo, una pantomima de bienestar, una fachada de desarrollo. Utiliza necesidades reales y ordenamientos de desarrollo a nivel planetario para aparentar ser un Estado benefactor, cuando en realidad modifica la relación Estado-sociedad y las relaciones sociales de producción en favor de ciudadanos dependientes y adoctrinados, incapaces de incidir en su proceso de desarrollo consuetudinario. Los gobiernos deben abogar por diálogos más horizontales, que escuchen y que permitan que la agencia de los actores sociales se apropie de los programas para transformarse



en un verdadero mecanismo de transformación. Gracias.

Notas

¹ Ahora bien, algunos analistas (Fitzgerald, 1978; Fox, 1980), es difícil medir esa omnipresencia, ya que, en el sentido estricto, no será fácil encontrar casos en los cuales los estados tengan un control efectivo de las actividades económicas (Fox, 1993, pág. 30).

² Considerada como la primera acción implementada por el Estado “para hacer frente a la mala alimentación y a la desnutrición de las clases populares, en particular en los niños pequeños” (Viesca Treviño, 2008, pág. 215)

³ En relación a desnutrición aguda y crónica en menores de 5 años, hay una tendencia hacia una disminución sostenida (de 55% (1988) a 33.5% (2012) para la población indígena y de 24.6% a 11.7% para la población no indígena); “Sin embargo, a pesar de que las brechas se han reducido, persisten prevalencias elevadas en las población pobre y gran inequidad en la carga de desnutrición entre grupos sociales...” (Rivera-Dommarco, Cuevas-Nasu, González de Cosío, Shamah-Levy, & García-Feregrino, 2013, pág. 165)

⁴ Entiendo *desagrarización* como “la disminución del empleo (y por lo tanto del ingreso) agrícola en el empleo rural total” (de Grammont, 2016, págs. 53-54)

⁵ Tuve la dicha de participar en este proyecto gracias a la prestación de servicio social en el Instituto de Antropología de la Universidad Veracruzana, de febrero a julio 2019.

⁶ El estudio que ella realiza y describe en *La ruralidad urbanizada en el centro de México...* fue llevado a cabo en el Estado de México, en el ejido de Cuadrilla Primera alias Portesgil, que pertenece al municipio de San Felipe del Progreso, pero la aportación en discusión se refiere al comportamiento estatal en toda la república.

Referencias

Bonfil Batalla, G. (1988). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Anuario Antropológico/86*, 13-53.

de Grammont, H. C. (marzo-abril de 2016). Hacia una ruralidad fragmentada. La desagrarización del campo mexicano. *Nueva Sociedad* (262), 51-63. Obtenido de www.nuso.org

Fox, J. (1993). *The politics of food in Mexico. State power and social mobilization*. Ithaca, New York: Cornell University Press.



López Salazar, R., & Gallardo García, E. D. (enero-junio de 2015). Las políticas alimentarias de México: un análisis de su marco regulatorio. *Estudios Socio-Jurídicos*, 17(1), 11-39. doi:dx.doi.org/10.12804/esj17.01.2014.01

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO. (2015). *Comida, territorio y memoria. Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos*. Bogotá.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO. (2018). *Avances y desafíos de las mujeres rurales en el marco del plan de la Estrategia de Género del Plan SAN-CELAC 2025*. Santiago de Chile: Oficial Regional de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Rivera-Dommarco, J. Á., Cuevas-Nasu, L., González de Cosío, T., Shamah-Levy, T., & García-Feregrino, R. (2013). Desnutrición crónica en México en el último cuarto de siglo: análisis de cuatro encuestas nacionales. *Revista Salud Pública de México*, 55, supl 2, 161-169.

Rosas Chávez, N. M., & Rico Rodríguez, T. (marzo-agosto de 2017). El papel de las mujeres en la construcción de soberanía alimentaria. *GénEros*(21, Época 2), 95-118.

Torres Torres, F. (2003). Dimensiones regionales de la seguridad alimentaria. En F. Torres Torres (Coord.), *Seguridad alimentaria: seguridad nacional* (págs. 203-246). México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México.

Torres-Mazuera, G. (2012). *La ruralidad urbanizada en el centro de México: reflexiones sobre la reconfiguración local del espacio rural en el contexto neoliberal*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Viesca Treviño, C. (2008). La Gota de Leche. De la mirada médica a la atención médico-social en el México posrevolucionario. En C. Agostini (Coord.), *Curar, sanar y educar. Enfermedad y sociedad en México, siglos XIX y XX* (págs. 195-218). México: Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas/Benemérita Universidad Autónoma de Puebla-Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vélaz Pliego".



Políticas alimentarias y saberes indígenas. Visiones en pugna sobre el bienestar.

Yuribia Velázquez Galindo

Introducción

Hablar de políticas públicas es hablar de la manera en que los gobiernos de los diferentes países plantean estrategias y planes de acción para intentar resolver problemáticas que afectan a la colectividad, modificando sus condiciones de vida. A partir de la conformación de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) se ha construido un fuerte vínculo entre los lineamientos generales que este organismo propone para generar cambios estructurales orientados a resolver problemas -como la pobreza, el hambre, la salud, el desempleo y la marginación social- y las políticas públicas nacionales, influencia que se encuentra signada por el apoyo monetario otorgado por el Banco Interamericano o el Banco Mundial a quienes se comprometan para cumplir estas metas, integradas en lo que se conoce como la agenda 2030.

Palabras clave

Políticas alimentarias; Saberes indígenas; Bienestar; Veracruz; México.

Objetivos y justificación

El objetivo de este escrito es mostrar las diferentes perspectivas que, en torno a la alimentación, tiene la política pública alimentaria mexicana y el impacto que ésta ha tenido en los saberes alimentarios locales en una población rural de origen totonaco: la cabecera municipal de Jilotepec, Veracruz, México.

A lo largo de este escrito busco demostrar que la política alimentaria de transferencia condicionada de recursos, ha tenido un impacto positivo en el peso y talla de los niños y ha sido efectiva para mejorar las condiciones de vida de las familias de bajos ingresos. Sin embargo, los saberes alimentarios locales que son patrimonio cultural porque promueven la obtención de la seguridad y soberanía alimentaria a nivel familiar se han visto afectados de manera contundente.

El término de seguridad alimentaria dejó clara la complejidad de su propuesta pues se trataba de garantizar: a) la disponibilidad de alimentos, que se vincula a la producción, al ambiente y al cambio climático; b) el acceso, que se relaciona con el mercado y



circulación de alimentos, el flujo de fuerza de trabajo y los sueldos justos; c) el uso biológico de los alimentos, que se relaciona con las industrias y procesamientos, la necesidad de demostrar la inocuidad de los OGM, de los conservadores y aditivos así como el mantenimiento de sus propiedades nutritivas en los alimentos; d) la pertinencia cultural de los alimentos que implica el fortalecimiento de la producción local y la agricultura nativa; y e) finalmente, la estabilidad de todas las anteriores a lo largo del tiempo. (Gordillo y Méndez, 2013)

El tema de la alimentación, tuvo altas y bajas a lo largo del tiempo en la agenda internacional, los comentarios a este primer concepto generado por las ONG y las OSC fue que. Al ser un concepto multifactorial, era imposible alcanzar la seguridad alimentaria sin considerar las relaciones de poder que se gestaban en torno a la alimentación y que se expresaban en el debilitamiento de las producciones campesinas locales frente a las grandes industrias de alimentos. Este fue el origen del segundo término fundamental de este estudio: la Soberanía Alimentaria:

La soberanía alimentaria descansa sobre seis pilares

1. *Se centra en alimentos para los pueblos: a) Pone la necesidad de alimentación de las personas en el centro de las políticas. b) Insiste en que la comida es algo más que una mercancía.*
2. *Pone en valor a los proveedores de alimentos: a) Apoya modos de vida sostenibles. b) Respeta el trabajo de todos los proveedores de alimentos.*
3. *Localiza los sistemas alimentarios: a) Reduce la distancia entre proveedores y consumidores de alimentos. b) Rechaza el dumping y la asistencia alimentaria inapropiada. c) Resiste la dependencia de corporaciones remotas e irresponsables.*
4. *Sitúa el control a nivel local: a) Lugares de control están en manos de proveedores locales de alimentos. b) Reconoce la necesidad de habitar y compartir territorios. c) Rechaza la privatización de los recursos naturales.*
5. *Promueve el conocimiento y las habilidades: a) Se basa en los conocimientos tradicionales. b) Utiliza la investigación para apoyar y transmitir este conocimiento a generaciones futuras. c) Rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales.*
6. *Es compatible con la naturaleza: a) Maximiza las contribuciones de los ecosistemas. b) mejora la capacidad de recuperación. c) Rechaza el uso intensivo de energías de monocultivo industrializado y demás métodos destructivos. (Gordillo y Méndez, 2013: V)*

En México, el Derecho a la alimentación que fue reconocido en la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948 y consagrado en el Pacto Internacional de Derechos



Económicos, Sociales y Culturales desde 1966, fue integrado a la Constitución Política Nacional hasta el año 2011 al modificarse los artículos 4° y 27°. Desafortunadamente, como ha señalado López Bárcenas (2009), en franca contradicción con el Pacto DESC, dichas modificaciones no han anticipado el derecho a la alimentación como un derecho fundamental, por el contrario, el Derecho Nacional lo aborda no como una obligación del gobierno, sino como una prestación entre particulares. Asumiendo su responsabilidad y participación como gobierno sólo en el ámbito de la Asistencia Social destinada a la población en condiciones de vulnerabilidad.

Por su parte, la asistencia social es la Política Pública enfocada a los grupos vulnerables y aquella vinculada al derecho a la alimentación, está caracterizada -desde el gobierno del presidente Ernesto Zedillo Ponce de León- en el marco del PROGRESA, por la entrega de despensas –alimentos en especie- o recursos económicos llamados “transferencias condicionadas” a través de programas específicos. Si bien se han realizado estudios de la historia de las políticas alimentarias, Appendini, García y de la Tejera (2003a) señalan atinadamente que se ha omitido vincular este tema con la calidad de vida, para enfocarse en crear una subsistencia barata para la gente más pobre, en el estudio que presentan sobre los efectos del proceso de globalización en el ámbito alimentario, destacan la manera en que se ha afectado no sólo a la agricultura, sino particularmente a la calidad de vida de los campesinos al hacer de ellos consumidores de productos baratos de baja calidad y, al mismo tiempo, productores de alimentos de alto valor.

La problemática arriba señalada, es un efecto local del modelo global neoliberal que ha valorado los alimentos en términos de mercancía y que caracteriza a la industria alimentaria. En este marco, encontramos la existencia de un control del mercado sobre algún producto alimentario en específico –por ejemplo, la soya y, actualmente, el cacao-; la sobreproducción inducida para presionar a los productores locales y quebrantar las soberanías nacionales, además de aquello que ya es sabido como el daño ecológico y a la salud que generan los monocultivos intensivos generadores de alimentos de baja calidad sobreexpuestos a químicos y, muchas veces, con modificaciones genéticas. Todo en pro de la ganancia monetaria.

Metodología

Elegí como metodología rectora para realizar esta investigación el método etnográfico, ya que éste nos permite explorar, desde los marcos contextuales de las realidades



empíricas específicas, no sólo la manera en que inciden aspectos estructurales en las opciones de los sujetos, sino también sus percepciones y perspectivas sobre los cambios que ha tenido su alimentación, su entorno social y el ambiente en los últimos años.

Se utilizaron como técnicas de recolección de información la observación directa y participante, el registro etnográfico y la aplicación de dos entrevistas colectivas a las mujeres beneficiarias del programa PROSPERA cuyas edades oscilan entre los 24 y los 40 años y la aplicación de diez entrevistas a profundidad a pobladores hombres y mujeres mayores de 60 años, con el fin de obtener un punto comparativo para medir los cambios. Tanto las guías de observación como las guías de entrevista colectivas fueron elaboradas de manera previa a su aplicación. En el caso de las entrevistas a profundidad se aplicó la estrategia de no-directividad con la idea de captar las nociones y categorizaciones generadas por los actores desde sus propios contextos sobre los temas abordados.

Política alimentaria en el ámbito rural

Si bien el Derecho a la alimentación fue reconocido en la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948 y consagrado en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (DESC) desde 1966, fue integrado a la Constitución Política Nacional hasta el año 2011 al modificarse los artículos 4° y 27°. Sin embargo, en dichas modificaciones, la Constitución Nacional no aborda ese derecho como una obligación del gobierno, sino como una prestación entre particulares, por lo cual únicamente asume la responsabilidad y participación del gobierno en el ámbito de la Asistencia Social destinada a la población en condiciones de vulnerabilidad.

El apoyo al consumo se propuso desarrollar las capacidades nutricias, disminuir la pobreza alimentaria y reducir la desnutrición infantil. Los programas han otorgado apoyo mediante 1) Desayunos escolares y complementos alimenticios; 2) Adquisición de productos subsidiados como leche y productos de la canasta básica en las tiendas Diconsa; 3) La entrega de despensas –alimentos en especie- y el establecimiento de Cocinas populares; 4) Mayoritariamente, por la entrega de recursos económicos condicionados y la capacitación sobre aspectos nutricionales, pues han considerado que la educación forma un papel crucial para mejorar localidad de la alimentación de la familia si se le otorgan recursos en efectivo.



Estudio de caso

La cabecera municipal de Jilotepec Veracruz fue catalogada como localidad indígena en un pasado reciente, pero sus pobladores ya no son hablantes del totonaco ni se consideran a sí mismos indígenas.

Generación 1 *Los bisabuelos*. 90-70 años (nacidos entre los 20 y los 40) Con base en la información recabada mediante entrevistas a profundidad a los pobladores ancianos puedo afirmar que ellos son poseedores de una tradición culinaria particular vinculada de forma muy profunda con el ciclo agrícola y estacional, que incluye la recolecta de productos silvestres. Los, ahora, ancianos se dedicaban a la agricultura para la autosubsistencia y vendían sus excedentes de calabaza, chayote, maíz y frijol. También recolectaban productos estacionales en el bosque cercano, diferentes tipos de hongos, quelites, frutos y semillas. Participaban de estrategias de apoyo colectivo como la mano vuelta que permitía garantizar la seguridad y soberanía alimentaria de los grupos familiares, y del tequio o trabajo colectivo que era orientado al beneficio colectivo que implicaba obras públicas y ceremonias religiosas y ciclo de vida.

También existía una extensa circulación de alimentos preparados e intercambio de productos agrícolas entre grupos de parentesco que les permitía sortear dificultades relativamente comunes. Los partos se atendían por parteras y la medicina tradicional era el eje del modelo de atención a la salud. (1945-1955)

La cercanía con la ciudad de Xalapa permitía que los hombres consiguieran empleos temporales como peones, albañiles o jardineros. Todos reportan el desprecio con el que los trataban los “ricos, presumidos” de la ciudad pues, por ser hijos de totonacos su forma de hablar el español tenía matices especiales. La educación abrió la posibilidad de que los hijos pudieran “ser alguien”, para que los recursos fuesen suficientes para lograr que los hijos estudiaran, las mujeres se dedicaron al servicio doméstico por horas. Los hijos estudiaron carreras cortas y la mayoría migraron a diferentes ciudades, establecieron sus hogares y ayudaron a algunos de sus hermanos a generar estrategias de vida en la zona urbana. En estas generaciones los saberes alimentarios se encuentran **activos** y se vierten hacia las siguientes generaciones cuando son solicitados.

Generación 2 *Los abuelos*: (60 a 40 años, nacidos entre los 50 y 70) Muy pocos hijos de estos ancianos, uno o dos, se quedaron en el pueblo, y muy pocos continuaron con el trabajo del campo. La mayoría de los varones tomaron empleos estables en la ciudad cercana, algunas mujeres – las de edad mayor- atendieron sus partos en casa. La



mayoría de las mujeres que tuvieron sus hijos entre 1990 y 2000 fueron atendidas en clínicas de la ciudad de Xalapa. Ellas recuerdan que llevaban comida preparada en casa a sus hijos durante el recreo mientras estuvieron en la educación primaria

Esta generación dejó la producción agrícola de lado porque ya no era redituable económicamente. Cabe señalar que la generación anterior continuó cultivando algunos productos para la venta local, hasta que se volvió imposible por la edad. Esta generación, en su mayoría, ha perdido su soberanía y seguridad alimentaria, pues dependen de la generación de ingresos para acceder a los alimentos, aunque algunas tienen huertos familiares y aún llevan a cabo intercambios de alimentos y realizan prácticas colectivas de producción orientadas al bien común, pero estas se reducen a ocasiones rituales como son las festividades religiosas y aquellas vinculadas al ciclo de vida.

Ha sido muy interesante constatar que esta generación, acosada por problemas de colesterol alto, diabetes y obesidad, al compararse con el estado físico de sus padres, reconocen la importancia de conservar de los saberes alimentarios de sus padres como una estrategia para fomentar la salud entre las nuevas generaciones. En esta generación los saberes alimentarios se encuentran **latentes** con base en el recuerdo de las formas alimentarias utilizadas cuando eran niños y en el vínculo que conservan con los y las ancianas.

Generación 3 (mujeres de 37 a 17 años, nacidas entre 1980 y 2000) beneficiarias del PROSPERA son receptoras el programa de transferencia condicionada de recursos que consiste en proporcionar de manera regular dinero en efectivo para mejorar las condiciones de los niños en situación de pobreza bajo ciertas condiciones con el fin de romper el ciclo autoreproductivo de la pobreza. Ellas asumen que dependen de los recursos monetarios –entregados por sus parejas, producidos por ellas mismas o bien entregados por el programa- para garantizar su acceso a los alimentos. No tienen seguridad alimentaria a largo plazo y también han perdido su soberanía alimentaria pues no tienen en sus hogares huertos familiares, al depender de los productos que se compran, su conocimiento sobre alimentos estacionales es escaso y depende de la venta de productos que llegan de localidades contiguas que continúan cultivando.

Los saberes alimentarios locales, aunque ha sido aprendido de sus madres y suegras se encuentra muy desvalorizado, pues asumen que “son alimentos de pobres” y que no son “buena comida”, se recurre a ella sólo en momentos de crisis, pues reconocen su bajo costo.



Los recursos monetarios –apoyados en las prácticas nutricionales- se utilizan para la compra de leche, carne, huevo, sopas de pasta, pan y, por supuesto, alimentos chatarra que aportan estatus (porque se anuncian en la televisión) como cereales de caja, embutidos, yogures industrializados, quesos industrializados, alimentos enlatados (atún barato), pan bimbo para la elaboración de sándwiches –como los que aparecen en la tv-, galletas industrializadas. Las madres prefieren darles dinero a los niños para que compren algo en la cooperativa de la escuela en lugar de llevarles su alimento al mediodía.

En esta generación los saberes alimentarios y su vínculo con el ambiente se encuentran presentes a través de las madres y abuelas, pero requiere de procesos de valorización. Durante las pláticas, la posibilidad de generar huertos familiares fue un aspecto que les pareció muy importante para la recuperación de su capacidad productiva y, por tanto, de su soberanía alimentaria familiar y local.

A partir de este análisis puedo concluir, de manera preliminar que las políticas de transferencia condicionada de recursos que se han aplicado en esta localidad han tenido un impacto positivo en el peso y talla de los niños y ha sido efectiva para mejorar las condiciones de vida de las familias de bajos ingresos. Sin embargo, los saberes, la seguridad y soberanía alimentaria, su organización social y su organización para la producción se han visto afectados de manera contundente. Por lo tanto, se requiere de acciones orientadas a la promoción y revalorización de los modelos locales de alimentación, como aquellos vinculados a la milpa y al restablecimiento de modelos locales de producción a través de la generación de huertos familiares que permitan recuperar el tejido social femenino a través del intercambio de alimentos.

Bibliografía

Appendini, Kirsten, Raúl García Barrios y Beatriz de la Tejera, 2003a “Seguridad alimentaria y ‘calidad’ de los alimentos: ¿una estrategia campesina?” en *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe*, No.75, octubre de 2003

Gordillo, Gustavo y Méndez Jerónimo, Obed, 2013 *Seguridad y Soberanía Alimentaria (documentos para su discusión)*, FAO, libro digital, Consultado el 9 de marzo del 2017 en la página web: <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>



López Bárcenas, Francisco. 2009, *El derecho a la alimentación en la legislación mexicana*, Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria-Cámara de Diputados, LXI Legislatura, Colección Legislatura y desarrollo rural, México.



De la promoción comunitaria al Abordaje integral: Análisis de su definición en el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria en Argentina.

Brenda Lilian Pereyra Cousiño
Mónica Graciela Yedvab

Resumen

El Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA) fue creado en 2003 en el marco de la Ley 25724. Argentina se constituye en el primer país de América Latina y el Caribe en sancionar e implementar una Ley de Seguridad Alimentaria. Es considerada la principal política alimentaria implementada en el país, surgida postcrisis de 2001. (Carrasco & Pautassi, 2015)

La Argentina es un país que produce un excedente de alimentos, pero que a su vez amplios sectores de la población no cuentan con los recursos necesarios para lograr la seguridad alimentaria. Si bien ya desde la formación del estado nación existieron acciones tendientes a promover el acceso al alimento a poblaciones que carecían de ella, las principales políticas alimentarias surgen con el retorno a la democracia hacia los años '80. Estas acciones tendieron fundamentalmente a paliar la crisis de accesibilidad de población especialmente vulnerable y se caracterizaron por su fragmentación (Abeyá Gilardon, 2016).

El PNSA propone un marco de transformación de la política alimentaria que promueve la perspectiva de derechos así como una articulación de las diversas acciones tendientes a la seguridad alimentaria. Si bien el PNSA sigue vigente hasta la actualidad, se fueron incorporando otros conceptos que guiaron la toma de decisiones y la forma de implementar algunos programas y proyectos. Los documentos iniciales del PNSA hacen referencia a la comunidad y la promoción comunitaria como ejes de la intervención. A lo largo del tiempo esta concepción fue cambiando hacia un abordaje integral en el territorio.

Este texto busca reflexionar en torno a la forma cómo se pensó “lo comunitario” y el trabajo territorial en el PNSA así como algunos cambios que estos conceptos tuvieron a lo largo del tiempo. Construye los datos a partir del análisis de diversas fuentes oficiales así como de entrevistas realizadas a personas responsables del diseño y desarrollo del PNSA tanto desde la perspectiva técnica como política en el Ministerio de Desarrollo Social en Argentina durante el período 2002 – 2014¹. Analiza la forma cómo se



pensaron estos conceptos en la aplicación de la política pública así como los desafíos que se presentaron en su definición.

Palabras clave

Seguridad alimentaria; Políticas sociales; Comunidad, Participación.

Orígenes y presentación del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria

Hacia fines del 2001, la Argentina vive una de las crisis económicas políticas y sociales más grandes de su historia (Zeballos, 2003). A partir de la crisis del 2001 la problemática alimentaria gana protagonismo social, periodístico y político. Esto llevó al cuestionamiento de las políticas alimentarias, interpelando a los actores legislativos a la sanción de una ley que contemplara lo que se dio en conocer como “el hambre más urgente”. En otras palabras, la crisis del 2001 constituyó un contexto de oportunidad para lo que se denominará el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria.

Se consideran que fueron varios los factores que hicieron esto posible. El periodismo cumplió un rol importante en darle visibilidad al hambre. Uno de los hitos emblemáticos fue el caso “Barbarita” en la provincia de Tucumán. En las imágenes de la televisión una niña de ocho años, que no llegaba a 20 kilos, decía entre lágrimas: “Me duele la panza de hambre”. Su historia conmueve al país entero.

En Septiembre del año 2002 un conjunto de organizaciones de la sociedad civil y grupos de medios puso en marcha una campaña, producto emergente de la hiperinflación vivida. “Su objetivo se centraba en obligar al Estado a garantizar alimentación y nutrición para los niños menores de cinco años y para las madres en período de lactancia y/o embarazadas”. (Aulicino & Diaz Langou, 2012^a, pg. 15).

El 23 de Diciembre del año 2002 se sanciona la ley 25.724 y la definición del “Programa de Nutrición y Alimentación Nacional” declarando la “emergencia alimentaria”. Esta ley se reglamenta a través del Decreto N° 1018/03 en Abril del año 2003. Más tarde ese año se puso en marcha lo que se denominó “Plan Nacional de Seguridad Alimentaria” (PNSA) que sigue vigente hasta la actualidad. El rápido trámite parlamentario y su promulgación fueron un claro mensaje político sobre la prioridad puesta por el Gobierno en la “deuda social” frente a los requerimientos de la deuda financiera (Gilardon, 2016)

El objetivo general del PNSA era “Posibilitar el acceso de la población vulnerable a una alimentación adecuada, suficiente y acorde a las particularidades y costumbres de cada región del país” (MDS, 2003).



Uno de los principios centrales del PNSA es la incorporación de la perspectiva de derechos en el diseño e implementación de la política alimentaria.

“El derecho a todas las personas a la satisfacción de las necesidades básicas entre ellas la alimentación como una condición de la calidad de vida” (MDS, 2003).

Esta perspectiva busca alinearse con la Declaración Universal de los Derechos Humanos adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas en su Resolución 217 A (III), el 10 de diciembre de 1948 y que adquiere en la Argentina status constitucional a partir de la reforma de la Constitución en el año 1994. En la misma declaración en el artículo N° 25 en su 1° párrafo consignó: *“Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, vejez y otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad.”*

El documento normativo de los lineamientos del PNSA define a la Seguridad Alimentaria como “el derecho de las personas a tener una alimentación que respete la diversidad de pautas culturales y sea nutricionalmente adecuada y suficiente”. Señala además que ese derecho no sólo depende de las capacidades de las personas sino también de los recursos que se obtiene en una economía de mercado a través de los ingresos personales. Que dada la importancia para la salud y el crecimiento y autonomía física y social, se requiere una política activa que promueva la asistencia pero con una perspectiva de autonomía.

Otro de los principios centrales que promueve el PNSA es la articulación y coordinación de las acciones de gobierno así como de la sociedad civil. Reconoce la fragmentación en las políticas sociales alimentarias y plantea la necesidad de generar mecanismos que faciliten el trabajo coordinado promoviendo una mirada integral del sujeto y la familia. Por esta razón el plan busca unificar y/o coordinar todos los programas alimentarios vigentes hasta ese momento, financiados con fondos nacionales en todo el territorio nacional. La Ley 25.724 establece que la autoridad de aplicación para la implementación del PNSA es ejercida conjuntamente entre el Ministerio de Salud y el Ministerio de Desarrollo Social (MDS) de la Nación². Consecuentemente, el Plan comenzó a implementarse desde el año 2003 bajo la órbita del MDS y de manera progresiva fue



incorporando distintos programas alimentarios que estaban en ejecución en forma desarticulada.(Aulicino & Diaz Langou, 2012) El Plan propone articular diversas iniciativas pre-existentes y genera nuevas líneas de acción. Esta situación permite una gran diversidad de programas y proyectos a lo largo de todo el país las cuales busca articular bajo un “paraguas”. La gestión está descentralizada en los gobiernos provinciales y/o municipales lo cual da como resultado una alta heterogeneidad en la modalidad que asume la implementación de los planes de seguridad alimentaria en las distintas provincias (Aulicino & Diaz Langou, 2012)

Por otra parte, el PNSA se va modificando a lo largo del tiempo haciendo eco de las tendencias y valores que se proponen a las políticas sociales a nivel nacional. Si bien se mantienen algunos principios básicos, estos se van transformando en su contenido(Britos & Costa, 2007; Carrasco & Pautassi, 2015).

Participación y promoción comunitaria en el PNSA

Tal como señalamos en el apartado anterior, el PNSA tiene sus orígenes en una ley. Los únicos documentos oficiales que existen sobre dicho plan son los que surgen en ese momento histórico. Por lo tanto, la perspectiva de desarrollo e incluso de Seguridad Alimentaria está vinculada a las ideas que había sobre el tema en los inicios del año 2000.

La participación comunitaria es uno de los ejes del PNSA. Como uno de los objetivos centrales define el “Fortalecimiento de espacios de participación” y señala lo siguiente:

“El mejoramiento de la situación de salud y nutrición tiene directa relación con la implementación de proyectos participativos. Por lo tanto, y entendiendo la participación comunitaria como una actividad continua a través de la cual las personas adquieren información y toman iniciativas para lograr un mayor bienestar personal y colectivo, se promueve el fortalecimiento de los espacios de participación en las comunidades.”
(PNSA)

Como podemos ver en el objetivo recién citado, se menciona la participación como un elemento vinculado directamente el mejoramiento de la situación de salud y nutrición. Se piensa a la participación comunitaria como una “actividad continua”. Considera que es la forma cómo las personas dejen de ser meros “beneficiarios” para transformarse en parte del programa como agentes activos en la búsqueda de su propio bienestar. También propone el fortalecimiento de espacios de participación.



La definición de “participación” y “participación comunitaria” es muy debatida en la literatura sobre políticas sociales (Wiesenfeld, 2015). Autores como Hopenhayn (Hopenhayn, 1988) ya a fines de la década de los 80 señalaban la vaguedad y ambigüedad del concepto. Hopenhayn considera que es una idea en la cual nadie puede estar en desacuerdo, pero que también puede ser utilizado con perspectivas ideológicas opuestas. Puede ser pensado como una forma de organización para aumentar el poder también puede ser una estrategia para desarticular y cooptar conflictos territoriales.

Robirosa también se hace eco de esta ambigüedad y vaguedad del concepto. Señala:

“¿Cuál es la participación adecuada, la ideal, la viable? No es lo mismo participar de la explicitación de los objetivos, de la cuantificación de un problema, de la ejecución de actividades que otros decidieron o de la etapa final de la evaluación, cuando todo está hecho” (Robirosa, 1990:89).

El autor prosigue, argumentando que una definición de participación integra tres aspectos:

- *formar parte, en el sentido de pertenecer, ser integrante;*
- *tener parte en el desempeño de acciones adaptativas;*
- *tomar parte, entendido como influir a partir de la acción.*

Por lo que podemos ver anteriormente, la participación es un concepto ambiguo. Si pensamos en una participación real, deberíamos promover un involucramiento activo de los sujetos de la política pública. Para ello debería haber una decisión de ceder poder por parte de quienes diseñan e implementan la política así como una motivación para hacerlo por parte de los actores involucrados. Esto implica por lo tanto conflicto y luchas de poder, una dimensión que no siempre está presente en los textos que hablan sobre el tema.

El concepto de comunidad también está en debate. ¿Qué es la comunidad? ¿A qué se refieren las políticas sociales cuando hacen referencia al concepto de “comunidad”?

Martiza Montero, desarrolló un concepto de comunidad en el año 1998³ que influyó mucho en la definición de comunidad. En una publicación posterior (Marisa Montero, 2004) hace referencia a las múltiples miradas y críticas que tiene el concepto y propone una nueva definición alternativa. Lo define como “Un grupo en constante transformación y evolución que en su interrelación genera un sentido de pertenencia e identidad social,



tomando sus integrantes conciencia de sí como grupo fortaleciéndose como unidad y potencialidad social”(Maritzaa Montero, 2004 pg 101).

Nos preguntamos en la investigación, ¿qué se entiende por comunidad en el PNSA? ¿Qué se piensa como abordaje comunitario? ¿En qué sentido las nociones sobre el significado de este concepto implican acciones y políticas?

Cuando preguntamos sobre qué significaba la comunidad y el trabajo con la comunidad, prevalecieron dos significados o sentidos: La comunidad como un espacio geográfico y población con la que se trabaja y la comunidad como una forma de abordaje.

Desarrollaremos estos dos sentidos

Comunidad: Como espacio geográfico y población con la que se trabaja

Pregunta: ¿Cómo vos hoy definirías la intervención nutricional comunitaria?

Entrevistada: “Mirá con dos nutricionistas que trabajaban conmigo íbamos los sábados a un barrio que nos tomábamos el tren. Que nos bajábamos tirándonos del vagón porque no era estación pero paraba. Caminábamos por unas calles de tierra bastante y nos encontrábamos con unas mujeres en una escuela que nos esperaban. Y en qué trabajábamos? Preparábamos las compras sobre la base de una alimentación completa, suficiente” (Entrevista referente técnico)

La idea del trabajo comunitario como una acción que se desarrolla en barrios carenciados y aislados es una imagen recurrente tanto explícita como implícita. Desde el sentido general, cuando se refiere a trabajo comunitario muchas veces se hace referencia al trabajo en barrios populares.

Esta idea probablemente esté asociada al origen de trabajo social comunitario. Según Galende y Ardilla(Ardilla & Galende, 2011), el trabajo social comunitario surge en Estados Unidos hacia el año 1920. Sobre finales del siglo XIX, el desarrollo de la industria implica un cambio drástico y la vida comunitaria está en vías de desaparecer. El liberalismo avanza como ideología en oposición a la vida en comunidad. Lo comunitario, es una estrategia de enfrentar esa perspectiva ideológica en especial con quienes se habían visto más dañados por el capitalismo.

Este inicio del trabajo comunitario tendiente a recuperar lazos perdidos como una forma de apoyo para la subsistencia y bienestar, puede influir hasta la actualidad en la forma cómo se percibe lo comunitario así como quienes serían los destinatarios de dicha intervención.



Otro de los elementos que llama la atención de la entrevista antes señalada es la temática y manera de abordarla. Señala una estrategia de metodología participativa de educación alimentaria desarrollada en una organización social. Esta imagen es recurrente en otros manuales o guías de trabajo con nutrición comunitaria.

Si bien esta noción de lo comunitario no está explícitamente en el PNSA, se puede inferir al analizar las acciones propuestas. Tal como se mencionó al inicio de este texto, gran parte de las acciones del PNSA fueron dirigidas a atender la distribución de alimentos en poblaciones vulnerables. El trabajo comunitario, en términos generales, estuvo también centrado en sectores populares. En especial a la educación alimentaria estuvo más dirigida a lograr una mejor nutrición a partir de recursos escasos.

La comunidad: Como una forma de abordaje

Pregunta: ¿y el plan cómo definiría a la comunidad ¿Cómo definirías el plan a esa comunidad?

Entrevistada: déjame pensar. Yo lo veo más en términos... sí hablamos de comunidad siempre, pero lo generamos más en término de contexto o de entorno, de entorno. Porque entorno protector de derechos llevado a los niños, derecho protector de los niños, o como un sistema, no sé, Sistema es una palabra muy académica, sino el entorno, donde además se entrecruzan la familias van al centro de salud, van a la escuela, al comedor, a reuniones sociales, a la casa de otra familia. Estos pequeños encuentros entre familias no solo se hacía en las instituciones y organizaciones, a veces no había y se hacía en las casas, entonces era una mateada en la casa de fulanita que tiene un patio grande y no llueve y podemos estar ahí. (Entrevista referente político)

Otra forma de definir la comunidad se refiere a una manera de abordar la cuestión alimentaria. Las entrevistadas hacían referencia al abordaje comunitario como aquel en el cual se ve a la familia en comunidad, en su entorno social. Cuando hacen referencia al entorno social, se refieren en dos sentidos. Por una parte, en entorno social y cultural en el cual está ubicada la familia. En ese sentido, parece central pensar el sujeto de derecho de una política en un contexto social y cultural que habría que respetar y tener en cuenta a la hora de pensar una política pública. El abordaje comunitario tendría en cuenta esta realidad y diversidad. Por otra parte, el entorno se refiere a las instituciones, organizaciones que hacen parte de la vida cotidiana de los sujetos. Implica tomar en cuenta que esa familia, además de participar en un plan o proyecto, se vincula con otras organizaciones e instituciones que son parte de su bienestar y que habría que tener en cuenta a la hora de pensar un abordaje.



Resulta interesante que en la cita anterior, no le da importancia al espacio en el cual se realiza la intervención. No es necesario que sea en una organización comunitaria, puede ser realizado en la casa “de fulanita”. Lo importante es que en este abordaje se piense en ese sujeto en un entorno determinado.

Pregunta ¿Para el Plan como se definiría la comunidad? ¿Que era la comunidad para el Plan? ¿O lo comunitario?

Respuesta: En realidad, el equipo si vos lo pensabas en forma individual cada uno tenía una definición. El problema es que el equipo nunca había tenido un plan de trabajo, la autoridad me pedía bueno, nosotros este año vamos a hacer esto, con este concepto, entonces como para mí la comunidad era el otro, era el que está al lado, el que tenía la necesidad como el que no. Eso conformaba el individuo con un derecho que estaba dentro de un espacio comunitario, primero su familia, que podía ser o no tenerla, estar solo o tener un vínculo familiar, estaba dentro de un barrio y de una comunidad y en el contexto de una realidad de su provincia pero también del país. Entonces era no solo pensando aislado, era una suma, el tema es que el equipo compraba cajitas y así... era para la gente pero no estaba el concepto que ese ser humano era parte de una comunidad que tenía problemas y tenía sueños de desarrollo. (...). Yo le decía al equipo, “la primera comunidad eran esas familias”, para nosotros para el plan eran esas familias. Esa era la primera comunidad que nosotros teníamos que salir a atender, que era la familia, en el entorno de la comida” (entrevista referente político).

La integralidad y transversalidad en el territorio

“La idea fundamental era el abordaje integral con un enfoque de derechos humanos que creo que eso era lo que hacía la diferencia de esto que hablábamos de la cuestión puramente asistencial o no solamente al acceso a los alimentos sino a qué alimentos, qué relación tiene esto con el contexto que viven las personas y con la cuestión que tienen que ver con sus culturas, con sus costumbres. O sea, este abordaje integral con el enfoque de derechos humanos implica justamente una gestión articulada, que tenga que ver con las realidades de cada territorio, no solo las necesidades sino también las costumbres la cultura y lo que ya venían haciendo. Porque hay diferencias territoriales en el país y hay provincias que venían con algunos programas con algunas gestiones, iniciativas diferentes a lo mejor de otras, nuestro territorio es bastante diverso y justamente la mirada de este plan o el enfoque era tener en cuenta la equidad, o sea abordaje con equidad territorial. Y desde el punto de vista de la integralidad, aunar, articular combinar y converger de alguna manera, no solamente la articulación sino también la oportunidad en que los recursos y los distintos responsables del plan tuvieran una convergencia en el territorio” (Referente Técnico).



La entrevista realizada al referente técnico sintetiza lo que fue la perspectiva que fue evolucionado con el tiempo. El concepto de comunidad empieza a ser cambiado por el de territorio y la participación va cambiando al concepto de integralidad y transversalidad. Si bien en las entrevistas se utiliza el concepto de comunidad y territorio como sinónimos, desde la política social el concepto de territorio viene a dar una mayor densidad conceptual que el de comunidad. Este último se lo asocia a cualidades de unidad, trabajo colaborativo, identidad común elementos que no siempre están presentes en el trabajo territorial. Esta mirada tiene un correlato con las propuestas que se hacen desde académicos como también por los textos que van incorporando estos nuevos conceptos.

“Lo territorial como nominación y como enfoque se utiliza muchas veces en reemplazo y/o sinónimo de lo comunitario. Lo territorial como categoría adquiere centralidad en su aplicación a la cuestión urbana porque permite interpretar y contener fenómenos sociales de diferente orden. Se trata de problemáticas cuya interpretación y abordaje exceden el enfoque tradicional de la comunidad como un espacio de encuentro e integración delimitado por fronteras físicas e intereses en común. La irrupción de los movimientos sociales y el creciente protagonismo de los municipios como productores de política social contribuyeron a cuestionar la idea del abordaje comunitario como vector de transformación per se. Contribuye a su cuestionamiento la caída del paradigma desarrollista de la participación comunitaria como escalón al desarrollo.” (Clemente, 2017 pg. 62)

El concepto de abordaje integral está asociado al trabajo territorial. Incorpora la idea de enfoque situacional de la planificación estratégica situacional que desarrolla Matus (Matus Romo & Silva Michelena, 1980). Desde este punto de vista resulta imprescindible analizar al actor “en situación” en interacción con un escenario que lo define desde una mirada compleja.

En el libro “La Bisagra” Alicia Kirchner (Kirchner, 2006), la Ministra de Desarrollo Social durante el período analizado, busca dar cuenta de esa transformación que se busca realizar en la política pública. Ella define las estrategias que direccionan el proceso metodológico. Algunos elementos que define son: La vinculación de lo global y particular, la transversalidad y el acompañamiento personalizado

Según el texto “La Bisagra” las pautas que deberían guiar el abordaje de las políticas sociales son: corresponsabilidad, equidad e integralidad. La corresponsabilidad entre un Estado presente y la sociedad civil participativa y en movimiento. La equidad que debe



ser territorial, en situaciones de extrema vulnerabilidad y con grupos humanos que presenten determinadas particularidades socioculturales. La integralidad en tres dimensiones. En la gestión, unificando y articulando recursos con los diferentes niveles y entre las diferentes áreas del Ministerio. En la mirada, planificando de abajo hacia arriba, promoviendo la participación multiactoral y fortaleciendo los espacios participativos. En el abordaje, generando propuestas promocionales a partir de acciones asistenciales, superando la fragmentación en las intervenciones.

“Asimismo, es importante señalar que el compromiso de integralidad de acciones, de gestionar las políticas sociales desde la realidad territorial y de trascender hacia una real promoción, encuentra su complementación en una planificación que rescata, fortalece y apoya acciones preexistentes, asegurando de esta manera no superponer formas y modelos de gestión que resultan ajenos a la realidad local, evitando interferir en las formas participativas con las que se encuentran familiarizados los actores locales y la comunidad” (Kirchner, 2006 pg. 101)

Estos conceptos fueron referidos en las entrevistas realizadas. En especial el de integralidad, y equidad territorial. Sin embargo, estos son reinterpretados en el desarrollo de acciones y políticas sociales.

“Entonces bueno, justamente este abordaje integral implica todas las dimensiones de desarrollo humano, no solamente lo alimentario específicamente o el acceso a los alimentos sino a todo lo que tiene que ver con los ámbitos donde los niños, las familias, las personas se desarrollan, tratando de generar unas condiciones para el desarrollo humano. Obviamente en esta cuestión de articulación y de trabajo conjunto, y en el caso del plan Ministerio más abocado a lo específicamente, o sea, como responsabilidad de las cuestiones de las acciones de alimentación y educación alimentaria, pero siempre en un contexto de trabajo de articulación complementariedad con otros” (Entrevista referente técnico).

A su vez, la implementación de estos principios en la política cotidiana implicaba también abrir espacios de lucha, de poder.

“Una de las cuestiones, volviendo a la comunidad o del contexto que promueve el plan o promovía el plan era también la conformación de la mesa, una mesa a nivel local donde se pudieran consensuar todas estas cuestiones, esto fue bastante difícil, no en todos los lugares se pudo hacer pero era la propuesta, lo mismo que para la provincia, era la propuesta que hicieran una comisión como la de Nación y consensuaran con otras



*instituciones y en las localidades esas mesas tenían dos integrantes, a veces eran más”
(entrevista referente técnico)*

La otra manera de definir el abordaje comunitario fue pensarlo como una forma de vinculación interactiva entre los diferentes actores de la política pública. Tal como señala esta cita, esta mirada del abordaje comunitario fue el más difícil de lograr. Las luchas de poder, los conflictos políticos, hicieron difícil la posibilidad de trabajar en forma conjunta con el territorio. La mesa de gestión a nivel nacional, que fue diseñada como un ámbito de articulación y coordinación de las acciones, debía ser también replicada a nivel provincial y local. Sin embargo, esta mesa dejó de funcionar a nivel nacional y sólo fue posible sostenerla en algunas provincias (Aulicino & Diaz Langou, 2012)

Estos principios también fueron más fáciles de implementar en algunas provincias que en otras, así como en algunos programas. La intervención transversal que implicaba la mirada desde distintas perspectivas y con diversos actores implicó varios desafíos en su implementación y fue sólo posible en algunos programas y contextos propicios.

Reflexiones finales

El Plan Nacional de Seguridad Alimentaria fue un hito en la política social y en especial en la alimentaria en Argentina. Implicó la incorporación de la perspectiva de derechos, la participación social, así como propuso la articulación de las acciones de gobierno con un objetivo común: Promover la Seguridad Alimentaria. La ley que dio origen al plan fue aprobada y reglamentada en el contexto de crisis del año 2001 y fue fundamental para establecer las bases de las acciones de gobierno desde esa fecha a la actualidad. Si bien los documentos oficiales no han sido modificados, en la práctica los conceptos que guiaron el PNSA fueron mutando. Esta transformación fue producto de una reflexión sobre las políticas sociales y la forma de definir a la comunidad como actor en las acciones de gobierno. Una de esas transformaciones fue la utilización en forma más sistemática del concepto de “territorio” en lugar del de “comunidad”. Este cambio obedeció a una mirada más compleja de la comunidad organizada como un actor político que disputa espacios de poder. También el enfoque situacional y la búsqueda de la integralidad de las políticas sociales fue influyendo en la forma de abordaje como superador a la mera articulación de las acciones de gobierno.

Tanto los políticos como los técnicos entrevistados compartían una mirada de la nutrición como algo que trasciende lo biológico y cuyo abordaje no podía ser realizado únicamente en forma individual. Buscaron pensar la familia en su entorno respetando



las pautas culturales y los recursos disponibles en ese contexto. Sin embargo, hubo diferencias entre ellos en la forma de pensar los conceptos. La perspectiva de derechos, integralidad y transversalidad fueron construcciones académicas y políticas que fueron “bajados” hacia las diversas áreas. Esto implicó un debate interno sobre su significado, así como su operacionalización y materialización en acciones de gobierno. En este texto pudimos ver algunas de estas diferencias y tensiones en el significado.

A su vez, pudimos observar que la concreción de estos conceptos en formas de abordar la temática alimentaria fue diferente según el lugar en el cual fue implementado, así como en los diversos programas. En algunos programas la integralidad y la articulación entre actores fue más natural dada la naturaleza de la acción a llevar adelante. Así como también algunas provincias fueron más propicias para el trabajo en forma transversal.

La implementación real de estas perspectivas implica una redistribución del poder y una predisposición a una participación activa prerequisites no siempre vigentes.

Consideramos que resulta imprescindible para la política alimentaria pensar y diseñar alternativas de trabajo que tengan al territorio como eje de trabajo. Queda aún por continuar el debate para pensar formas de implementación que impliquen un abordaje integral en pos de una Seguridad Alimentaria real para toda la población.

Notas

¹ Este trabajo es un avance de la investigación vigente: “La intervención nutricional comunitaria como un proceso de construcción: El análisis del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria” realizada en la Universidad Nacional de Lanús, Argentina.

² Según el Decreto 1.018/03, la Unidad Ejecutora Central del Programa es la Comisión Nacional de Nutrición y Alimentación, conformada con profesionales de los equipos técnicos de ambos Ministerios. El Decreto 178/04 designa como Presidenta de la Comisión a Irma Liliana Paredes, quien ocupaba el cargo de Subsecretaria de Políticas Alimentarias del Ministerio de Desarrollo Social

³(1998a): "La comunidad como objetivo y sujeto de acción social", en A. Martín González (ed.), *Psicología comunitaria. Fundamentos y aplicaciones*, Madrid, Síntesis, págs. 210-222.

Referencias

Abeyá Gilardon, E. O. (2016). Una evaluación crítica de los programas alimentarios en Argentina. *Salud Colectiva*, 12(4), 589. <https://doi.org/10.18294/sc.2016.935>



- Ardilla, S., & Galende, E. (2011). El concepto de comunidad en la Salud Mental Comunitaria. *Salud Mental y Comunidad*, 1(1).
- Aulicino, C., & Diaz Langou, G. (2012). La implementación del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria en ámbitos subnacionales. *Documento de Trabajo CIPPEC*, (88). Retrieved from <<https://www.cippec.org/wp-content/uploads/2017/03/2454.pdf>>
- Britos, S., & Costa, R. (2007). Seguridad alimentaria y nutricional y políticas públicas. El caso argentino 2001-2007., 298–325. Retrieved from http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/memredsan_10.pdf
- Carrasco, M., & Pautassi, L. (2015). Diez años del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria en Argentina. Una aproximación desde el enfoque de derechos. *De Prácticas y Discursos. Cuadernos de Ciencias Sociales.*, 4(5). Retrieved from <<https://bit.ly/35l4gml>>
- Clemente, A. (2017). Hacia el enfoque situacional de atención a la pobreza urbana. El aporte de los programas de abordaje integral. In A. Clemente (Ed.), *El abordaje integral como paradigma de la política social. Notas, reflexiones y claves metodológicas*. Espacio Editorial.
- Gilardon, E. O. A. (2016). Una evaluación crítica de los programas alimentarios en Argentina. *Salud Colectiva*, 12(4), 589–604. <<https://doi.org/10.18294/sc.2016.935>>
- Hopenhayn, M. (1988). La participación y sus motivos | Democracia | Exclusión social. Retrieved October 17, 2019, from <<https://bit.ly/3hT2HRK>>
- Kirchner, A. (2006). *La Bisagra - Políticas Sociales en Acción*. Buenos Aires: Ministerio de Desarrollo Social. Retrieved from <<https://bit.ly/2MJyBo7>>
- Matus Romo, C., & Silva Michelena, J. A. (1980). *Planificación de situaciones*. Fondo de Cultura Económica. Retrieved from <<https://bit.ly/3iFPEI5>>
- Montero, Marisa. (2004). *Introducción a la psicología comunitaria*. Buenos Aires: Paidós.
- Montero, Maritzaa. (2004). *Introducción a la psicología comunitaria*. Buenos Aires: Paidós.
- Wiesenfeld, E. (2015). Las intermitencias de la participación comunitaria. Ambigüedades y retos para su investigación y práctica. *Psicología, Conocimiento y Sociedad*, 5(2). Retrieved from <<http://www.scielo.edu.uy/pdf/pcs/v5n2/v5n2a14.pdf>>
- Zeballos, J. L. (2003). *Argentina: Efectos sociosanitarios de la crisis, 2001-2003*. Retrieved from <http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/pubOPS_ARG/Pub57.pdf>



Os (des) caminhos dos alimentos artesanais no Brasil: Lutas por legitimidade e validação social.

Gisele Martins Guimarães
Paulo Cardoso da Silveira
Carima Atiyel

Resumo

O trabalho aborda conflitos sociais presentes entre instâncias estatais normativas da produção de alimentos no Brasil e os movimentos e organizações sociais representantes dos agricultores familiares, povos tradicionais e assentados da reforma agrária. Apontam-se as incongruências presentes na Legislação Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem animal no que se refere a base epistêmica da legislação, centrada na grande escala de produção e o grande intervalo entre produção e consumo, incompatíveis com a realidade dos pequenos estabelecimentos processadores de alimentos tradicionais e artesanais. Esta, pautada pela necessidade de aspectos estruturais dos empreendimentos acaba por inviabilizar os estabelecimentos processadores de alimentos artesanais. Como resultado de uma série de reivindicações, o País vem reestruturando sua legislação sanitária objetivando a inclusão dos alimentos artesanais e tradicionais, surgindo daí um conjunto de novas diretrizes para a produção dos alimentos. Os caminhos e resultados dessas mudanças são analisados neste trabalho.

Palavras chave

Alimentos artesanais; Brasil; Validação social.

Introdução

Desde a década de 1990, fortalece-se no Brasil um movimento que dialoga com as tendências dos países industrializados, valorizando as características artesanais dos alimentos, relacionados a um saber fazer tradicional, o qual é preservado mesmo em um cenário da formação de um setor alimentar industrial que passa hegemonizar os hábitos de consumo. Esta nova tendência de consumo tem gerado tensões diante da legislação sanitária brasileira que determina os padrões de qualidade a serem observados no processamento de alimentos e orienta o sistema de controle de qualidade.

Esta legislação elaborada no início da década de 1950, em um contexto de ampliação da construção de mercados nacionais e internacionais, se ancora em uma base



epistêmica centrada na grande escala de produção e o grande intervalo entre produção e consumo. Assim, estrutura-se no conceito de qualidade em seu sentido estrito, considerando apenas aspectos sanitários, enfocando a estrutura dos empreendimentos processadores, tendo como indicadores para sua adequação os elementos como área predial, material de revestimento, piso, pé direito, utensílios, máquinas e equipamentos, uso de aditivos nas formulações etc.

O cerne da legislação sanitária não mudou significativamente, apesar de iniciativas governamentais que buscam contemplar a produção de pequena escala, voltada a mercados locais/regionais. Desenvolve-se, então, uma luta para manutenção e preservação do patrimônio cultural material e imaterial expresso pelos alimentos artesanais, os quais expressam a arte de cada produtor(a), seu toque específico que o diferencia. Ao buscar enquadrar estes alimentos artesanais em padrões técnicos compatíveis com métodos utilizados na grande indústria, voltada para produção em massa, enfrentam-se vários óbices que ainda não foram superados.

O presente trabalho aborda do ponto de vista sociológico, os conflitos entre representantes do estado e os movimentos sociais diante da necessidade de mudança da base epistêmica que sustenta o quadro legal e as implicações sobre novas normas legais e sua efetivação diante da resistência dos órgãos fiscalizadores. Analisam-se os avanços obtidos na legislação, prioritariamente a criação de um sistema nacional integrado de inspeção sanitária e a criação do selo “arte” que identifica os alimentos artesanais.

O Espaço dos Alimentos Artesanais no Brasil Contemporâneo

Nos países europeus, desde os anos 1990, fortalece-se um movimento que David Goodman denominou de “Turno of Quality”¹, o qual valoriza os alimentos produzidos de forma tradicional, utilizando-se métodos desenvolvidos em períodos históricos pretéritos (as vezes mais de 100 anos) e estimula as chamadas gastronomias regionais (Hernandez, 2005). Este processo vem acompanhado da construção de sistemas de certificação e de ampla participação da sociedade no controle de qualidade. A relação de confiança entre produtores e consumidores instituiu convenções de qualidade, as quais são garantia de que o alimento possui condição de consumo. É fundamental destacar que se busca respeitar as características destes produtos que contém um patrimônio cultural imaterial em sua elaboração, diferenciando-os dos produtos das



grandes redes agroalimentares que tem como foco o mercado mundial de alimentos, caracterizado por um consumo de massa.

No Brasil, desde o início dos anos 2000, proliferam eventos que promovem discussões acerca da funcionalidade do sistema de certificação de alimentos vigente, envolvendo a comunidade universitária, gestores públicos, parlamentares e profissionais da extensão rural, inspeção e vigilância sanitária. Nestes espaços discursivos tem se dialogado sobre a segurança dos alimentos, seus parâmetros de medida, a pertinência e eficácia da atual legislação sanitária, bem como, as possíveis alternativas para viabilizar a comercialização de alimentos provenientes de agricultores familiares e povos tradicionais²; estes segmentos historicamente processam alimentos como parte de sua cultura, comercializando-os em mercados locais. No entanto, mesmo que iniciativas tenham sido tomadas no sentido de alterar a legislação vigente, mesmo que os governos federais e estaduais tenham se empenhado em construção de alternativas, pouco mudou e, concretamente, os alimentos artesanais continuam tendo restrições em sua comercialização.

Mais adiante abordaremos as incongruências da legislação sanitária, mas cabe salientar aqui o universo da produção artesanal e a sua distância conceitual diante dos pressupostos higienistas de uma legislação que persegue os riscos de contaminação que ameaçam o alimento, ao mesmo tempo, que é incapaz de perceber a qualidade intrínseca do alimento e seu caráter sociocultural. Quando nos referimos às características intrínsecas do alimento, estamos enfatizando o fato de que um alimento pode ser livre de contaminação proveniente de agente externo (condicionado pelo ambiente de produção, transporte e acondicionamento até chegar ao consumidor) e, ao mesmo tempo, conter uma variedade de resíduos de agroquímicos, aromatizantes, acidulantes, conservantes e outros elementos, os quais apresentam efeitos deletérios à saúde do consumidor. Neste sentido, um alimento orgânico apresenta uma qualidade intrínseca superior, a qual não é observada (em nenhum momento medida) pelo padrão de controle sanitário.

No Universo da agricultura familiar e dos povos tradicionais, é antiga a tradição de processar alimentos de origem animal e vegetal, destinados ao consumo da família e a comercialização com vizinhos e nos mercados locais, produzindo alimentos impregnados de elementos culturais, os quais estão relacionados ao saber herdado das gerações passadas. Mesmo com a adoção de equipamentos que facilitam o processo de trabalho, estes alimentos apresentam diante do consumidor uma confiança



estabelecida em relações de interconhecimento com os produtores, como demonstrado nos trabalhos inspirados na sociologia econômica. Esta dimensão cultural não é considerada pelo sistema de controle de qualidade hoje utilizado, o qual se demonstra inadequado para avaliar as características dos alimentos ditos artesanais que os posicionam positivamente diante dos consumidores.

Na busca da superação do conceito de qualidade estrita (Speers, 2003), muitos autores tem proposto ampliar esta definição, incluindo outras dimensões além das sanitárias; Lagrange (1995), propõe uma *qualidade ótima*, a qual incluiria os aspectos nutricionais, fisiológicos, organolépticos, de comodidade de uso (praticidade) e o respeito às regulamentações vigentes. Considerando os aspectos que influenciam as decisões dos consumidores em relação ao consumo dos produtos advindos da agricultura familiar em mercados locais/regionais, Prezzotto (1999), propõe acrescentar os aspectos sociais, culturais, ambientais e de aparência, compondo uma *Qualidade Ampla*.

Muitos estudos têm demonstrado que os consumidores ao decidir pelo consumo de produtos artesanais, afirmam confiar em sua “qualidade”, independente de apresentarem ou não aval da legislação sanitária (Oliveira; Thébaud-Mony, 1997; Vieira; Buainain; Spers, 2010). Neste sentido, se posicionam em favor de uma qualidade ampla, valorizando uma multiplicidade de dimensões, o que permite conceber que o alimento não é compreendido, apenas, com a função de nutrir, de evitar problemas de saúde causados pela presença de microrganismos lesivos, mas envolve outros aspectos associados à sociabilidade, ao compromisso social e ambiental (Silvander, 1995; Howard; Allen, 2006; Poulain, 2004).

As estratégias de implantação de Agroindústrias Familiares Rurais (AFRs), caracterizadas como instalações que atendam aos pressupostos legais em estrutura e equipamentos, têm esbarrado na inadequação dos investimentos necessários aos interesses e condições de agricultores e povos tradicionais que atuam na informalidade. Para fazer estes investimentos seria necessário operar em mercados mais amplos, os quais fugiriam da lógica tradicionalmente utilizada de mercados locais com fidelidade dos consumidores, pois necessitariam de ter escala de produção compatível com os investimentos (Guimarães; Silveira, 2007). A lógica de complementaridade entre produção-consumo e a pequena escala de produção que possibilita a forma artesanal de produzir teria que ser abandonada.

Antes de abordarmos as possibilidades de viabilizar a manutenção da produção artesanal livrando-a do rótulo de “clandestina” ou irregular diante do sistema jurídico,



torna-se importante compreender a legislação sanitária vigente e sua lógica intrínseca, a qual vincula-se a uma Base Epistêmica.

A Base Epistêmica da Legislação Sanitária Brasileira: implicações e contradições

Com a urbanização da sociedade brasileira e a conseqüente necessidade de aumento do consumo de alimentos processados industrialmente, formam-se mercados de dimensão nacional, distanciando-se produtores e consumidores. Ao mesmo tempo, surge a possibilidade da exportação de alimentos de origem animal ou vegetal em variados níveis de processamento, concomitante com o estabelecimento de grandes plantas agroindustriais no país. Estes dois processos que transformam o setor de processamento de alimentos e exigem a criação de uma legislação sanitária que possa avaliar se um determinado produto está apto ao consumo.

Neste sentido, é criada em 18 de dezembro de 1950 a lei federal nº 1.283. Esta normatizada pelo decreto 30.691 de 29 de março de 1952 vai dar origem ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa) que orienta o código higiênico-sanitário e tecnológico da legislação, que apresenta como base epistêmica, dois princípios norteadores: a grande escala de produção e um grande intervalo entre produção e consumo (Silveira e Zimmermann, 2004). Tal legislação foi instituída diante de um contexto em que a preocupação era garantir a inocuidade dos alimentos produzidos em plantas agroindustriais cada vez maiores e diante da necessidade dos alimentos apresentarem maior tempo de prateleira, podendo assim ser consumidos meses após sua produção, mantendo sua condição de consumo após viajar por diferentes regiões do país e até ao exterior. Esta foi sua Base Epistêmica.

Nesta perspectiva, busca-se atingir risco zero de contaminação no ambiente de produção, apostando-se em estruturas prediais com especificidades quanto à divisão dos espaços internos segundo etapas do processamento; na utilização de materiais adequados na edificação interna e de equipamentos que visam reduzir ao mínimo o contato humano com o produto, além de normas de higienização de ambiente e do pessoal envolvido. Criam-se também procedimentos padrão a serem adotados pelo pessoal ocupado, objetivando monitorar o processamento em todas suas etapas, buscando identificar e sanar eventuais “ameaças” a inocuidade do alimento.

Duas questões significativas precisam ser explicitadas para dar sustentação a nossa argumentação:



1ª Questão: A concepção de qualidade expressa na legislação

O conceito de Qualidade expresso na Legislação Industrial e Sanitária dos Alimentos, refere-se a *Qualidade Estrita*, descrita por Speers (2003) como aquela onde o “perigo vem de fora”, ou seja, são organismos patogênicos que contaminam o alimento e retiram sua condição de consumo por produzir ameaça à saúde; deste modo, se a matéria-prima for inspecionada por profissional competente, condicionada adequadamente e em seu processamento não ocorrer contaminação por organismos externos, estaremos diante de um produto apto para o consumo. No entanto, pode-se argumentar que existem duas dimensões a serem consideradas:

O alimento sair sem contaminação da unidade de processamento não significa que chegará ao consumidor ainda com esta condição, pois pode ser “contaminado” no percurso de distribuição, podendo envolver outros agentes da transação dos alimentos até o consumidor, seja no transporte, pontos de atacado ou varejo. Diante desta argumentação, os defensores da legislação como necessária e suficiente para controlar a qualidade dos alimentos alegam que as substâncias adicionadas na etapa de processamento (conservantes e afins) reduziram em muito a possibilidade de contaminação; certamente, isto ocorre, mas reduzir não significa impedir, mantendo-se o risco de ameaça à inocuidade; e, ainda deve-se considerar como relevante que tais elementos adicionados ao alimento podem ameaçar a saúde dos consumidores, dependendo de sua intensidade e frequência de consumo (tais comprometimentos a saúde são fartamente abordados na literatura).

A própria definição de qualidade estrita limita a possibilidade de que um alimento, mesmo não contaminado por patógenos, possa ser considerado uma ameaça à saúde por conter determinadas substâncias, as quais já estão presentes na matéria-prima (aspectos intrínsecos), caso dos agrotóxicos; ou mesmo em casos em que são adicionadas nas etapas de processamento (caso dos corantes, acidulantes, aromatizantes e outros, os quais são utilizados como forma de adicionarem características que venham a atrair a preferência do consumidor). Atualmente, uma das maiores ameaças à saúde do consumidor é a crescente utilização de um conjunto de agroquímicos na produção agrícola, os quais tem efeito deletério para a saúde como tem demonstrado inúmeros estudos no Brasil e no exterior³.



2ª Questão: Limitações impostas para a Produção de Alimentos Artesanais e Tradicionais

O estabelecimento de uma legislação sanitária alicerçada na base epistêmica de atender as condições de uma grande escala de produção e um grande intervalo entre produção e consumo, ao não considerar diferentes escalas de produção e a comercialização restrita a mercados locais/regionais, homogeneíza as exigências para unidades de processamento de produtos de origem animal ou vegetal. As unidades processadoras de alimentos artesanais e em pequena escala são diferenciadas da indústria convencional, uma vez que os produtos não apresentam padronização e sim um conjunto de especificidades resultantes de saberes herdados de forma intergeracional.

Como síntese, pode-se dizer que a base epistêmica da legislação sanitária brasileira é adequada à realidade da grande indústria, mas incoerente quando aplicada na produção em pequena escala e destinada a mercados locais (produtos consumidos próximo do período de produção, espacial e temporalmente). Assim, temos duas consequências lógicas: que exigências em estrutura predial e equipamentos não podem garantir a qualidade, pois os procedimentos adotados no processamento podem afetá-la negativamente (situação muitas vezes observada pela fiscalização em estabelecimentos legalizados); e de outra parte, a possibilidade de se ter alimentos produzidos sem estas condições prediais e equipamentos, mas que diante de análises laboratoriais apresentem-se dentro dos parâmetros exigidos pela legislação.

Neste contexto, a agricultura familiar em sua diversidade e os chamados povos tradicionais, mesmo possuidores de conhecimentos no processamento de alimentos utilizados na elaboração de produtos historicamente consumidos, se vê em situação de ilegalidade e diante de ameaças de prisão de seus produtos. Há muitos anos temos argumentado pela necessidade da superação do conceito de qualidade estrita em prol de uma qualidade ampla (já conceituada na sessão anterior), reivindicação compartilhada pelos movimentos sociais do campo, e a criação de uma forma de inspeção que possa validá-la.

A Validação Social da Qualidade

Muitos estudos têm apontado que em pequena escala de produção e comercialização local, as exigências poderiam ser flexibilizadas, pois o contexto de produção apresenta



características específicas relacionadas com práticas artesanais a muito utilizadas em alimentos que detêm a confiança dos consumidores (Cruz e Schneider, 2010).

Deve-se salientar que se estivermos em busca de uma qualidade ampla, necessitaremos mudar a forma de validação e controle de qualidade. Para inferir os diversos aspectos da Qualidade Ampla necessita-se de um sistema de inspeção que não apenas observe a estrutura utilizada na produção, mas efetive uma avaliação mais acurada sobre o processo produtivo utilizado, procedência da matéria-prima e a participação de agricultores familiares e suas organizações, além de agentes da extensão rural, Universidades e Institutos Federais. Torna-se importante envolver também os consumidores, os quais historicamente têm consumido produtos sem aval da inspeção sanitária, baseando-se na confiança que regem as relações entre produtores e consumidores em circuitos curtos de comercialização. Este sistema de co-responsabilidade entre este conjunto de instituições é o que temos denominado de validação social da qualidade (Silveira e Zimmermann, 2004).

A validação social da qualidade que propomos para o processamento de alimentos da agricultura familiar e povos tradicionais apresenta similaridade à proposta instituída para os produtos orgânicos onde se reconhece as particularidades da pequena escala de produção e relações de mercado via circuitos curtos de comercialização. Trata-se de bases epistêmicas semelhantes. Desta forma, o sistema de garantia de qualidade teria a centralidade na produção da matéria prima e seu processamento (podendo ser avalizado por laboratórios credenciados) e não relacionado a estrutura predial e de equipamentos, bastando para isso arranjos institucionais locais (Universidades e/ou Institutos Federais, prefeituras, etc) e formação do pessoal envolvido (de agricultores a consumidores) construindo assim conhecimento técnico-científico a agregar-se ao sistema.

O sistema de validação social poderia ser incluído na mudança da atual legislação, o que tem obtido resistência dos órgãos de inspeção (regidos pela lógica do imperativo técnico) e das grandes indústrias de alimentos que buscam proteção de mercado, realizando pressão sobre os parlamentos estadual e federal. Sem considerar esta possibilidade, muitas alternativas têm enfrentado óbices na superação dos limites para comercialização de produtos da agricultura familiar e dos povos tradicionais, hoje na informalidade.



O “SUASA”, o “Novo Riispoa” e o “Selo Arte”: Desafios para mudanças na Base epistêmica da Legislação Sanitária Brasileira

Em um contexto nacional e internacional de pressão pelo reconhecimento e valorização dos alimentos artesanais, a qual mobiliza os movimentos sociais desde o fim dos anos 90, com a ascensão de um governo federal comprometido com tais movimentos, o Brasil busca alterar o arcabouço legal vigente, criando-se o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA) de 2006, o “Novo” Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), de 2017 e ainda o “Selo Arte”, regulamentado em julho de 2019.

O **SUASA** criado pelo decreto Nº 5.741, de 30 de março de 2006, nasce da reivindicação dos movimentos e organizações sociais da agricultura pela equivalência dos serviços de inspeção sanitária nos diferentes níveis: federal, estadual e municipal. Pretende-se enfrentar problema antigo da legislação sanitária brasileira, onde se separa as instâncias de inspeção e certificação dos produtos de origem animal em níveis de competência: o serviço de Inspeção, Municipal (SIM) somente pode avaliar o estágio de apto ao consumo a um produto dentro do âmbito municipal; o serviço Estadual (SIE) autoriza a comercialização dentro do escopo do estado federado; e o serviço Federal (SIF) é capaz de avaliar a qualidade exigida para circulação de produtos em nível nacional.

Considerando os aspectos referentes à escala de produção e intervalo entre produção e consumo, o decreto assegura que com a adesão dos municípios ou estados ao SUASA, seus serviços de inspeção (SIM/SIE) equivalham-se ao SIF, possibilitando assim maior circulação dos produtos aos retirarem os limites geográficos antes impostos, oferecendo facilitação de certificação. Este decreto dá um passo importante no que se refere aos trâmites para aprovação e registro dos projetos agroindustriais, os quais com a descentralização do serviço de inspeção poderão ser mais rápidos e menos onerosos. Ele também objetiva a facilitação de implantação de novas agroindústrias, incluindo as de pequeno porte que podem ter suas condições formalizadas, quando registradas junto ao SIM de municípios que aderiram ao SUASA.

No entanto, o SUASA possui baixos números de adesão desde sua regulamentação em 2006, apontando fragilidades no que se refere à concepção dos serviços de controle de qualidade ainda pautados pela centralização do estado, o que fica claro quando para equivalência dos serviços de inspeção, os SIMs devem estar alinhados com o SIF. Considerando que muitos municípios possuem carência de recursos para a estruturação



do sistema, sobretudo para a admissão, por concurso, de médicos veterinários para atuar na inspeção dos produtos de origem animal, os municípios não conseguem atender as exigências do SUASA; ainda mais que segundo o próprio MAPA, dos quase 5,6 mil municípios do País, somente cerca de 1,3 mil instalaram o exigido Sistema de Inspeção Municipal.

Assim, como importante avanço no que se refere à garantia de qualidade dos produtos, independente das distâncias percorridas por estes, já que os serviços de inspeção passam a ser equivalentes, o SUASA avança em direção a possibilidades de inclusão de mais produtos no mercado formal, no entanto sua viabilização ainda depende de reconhecimento por parte dos Estados e Municípios da importância da legitimação dos produtos produzidos de forma artesanal; estes enfrentam um mercado consumidor, cada vez maior e mais exigente, o que impõe aos municípios e estados necessidades de coparticipação na garantia de qualidade. As instâncias federativas precisam assumir com os produtores os desafios da formalização dos alimentos artesanais e não apenas cobrar para que elas ocorram.

Outra importante mudança no marco legal da produção e comercialização de alimentos no Brasil, acontece em 2017 com a elaboração do “**Novo Riispoa**”. Este nasce depois de 65 anos de elaboração e implementação do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, em 1952. As alterações propostas pelo novo regulamento vêm, depois de inúmeras alterações realizadas de forma paliativa por meio de “remendos” que reforçavam a base epistêmica da legislação, mas não a alteravam.

Analisando o novo Regulamento, alguns aspectos podem ser destacados, como algumas alterações da base epistêmica da legislação, sendo a principal delas a referência à necessidade das normas de certificação também serem adequadas à realidade dos empreendimentos de pequeno porte, os quais produzem em pequena escala, ocupando espaços de mercado caracterizados como de circuitos curtos de comercialização e processamento de alimentos a partir de saberes históricos, culturalmente transmitidos de forma intergeracional. Isto é facilitado pela permissão de exigências de acordo com o tamanho dos estabelecimentos, a partir da inserção da definição de estabelecimentos de produtos de origem animal de pequeno porte.

Um dos itens do novo regulamento que propõe avanços refere-se à concepção de qualidade, onde se ampliam os aspectos a serem observados pelos serviços de inspeção, incluindo a verificação do bem-estar dos animais e do controle de resíduos e da rastreabilidade, definições inexistentes na antiga legislação que estabelecia como



referência de contaminação “os perigos que vem de fora”. Ao considerar a matéria-prima e seus sistemas produtivos, acenam-se possíveis avanços frente ao conceito de qualidade estrita que tem norteado os serviços de inspeção no Brasil, afinal o “perigo pode estar dentro” e, portanto a estrutura nem sempre é capaz de contorná-lo. Reconhecer a multiplicidade de riscos à dita inocuidade dos alimentos aponta para possibilidades de mudanças na base epistêmica da legislação sanitária e pode determinar novas orientações e procedimentos a serem adotados pelos agentes de fiscalização.

Outro elemento importante na alteração do regulamento refere-se à gestão de qualidade, incluindo o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) como um sistema de fato (e não apenas mencionado) em seus programas de garantia de inocuidade e qualidade dos produtos produzidos em larga escala. Salienta-se aqui, que APPCC pode também ser adequado a realidade dos pequenos empreendimentos, afinal a sua grande contribuição para o controle de qualidade está justamente na capacidade de adaptação do método, as diferentes realidades dos empreendimentos. Esta concepção desvincula os riscos de contaminação dos alimentos como intimamente ligados às estruturas físicas dos estabelecimentos. Isso pode ser um grande avanço quando acompanhado de ciência e validação de procedimentos de monitoramento, ações corretivas e procedimentos de verificação de eficiência dos planos traçados, a partir da realidade dos estabelecimentos processadores de alimentos artesanais ou tradicionais. Para tanto a participação de instituições de pesquisas é fundamental. Mais uma vez constata-se a necessidade das instituições assumirem os riscos com os produtores gerando conhecimento para a validação dos saberes tradicionais.

E é com este objetivo que efetiva-se o “**Selo Arte**”, instituído pela Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018 que promoveu adequação no processo de fiscalização dos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, permitindo a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal. A lei definiu ainda que tais produtos, além do selo do serviço de inspeção oficial, serão identificados por selo único com a indicação ARTE.

A Lei regulamentada pelo decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, define que são Produtos Alimentares de Origem Animal, produzidos de forma artesanal, aqueles elaborados a partir de matérias-primas de produção própria, ou de origem identificada, resultantes de técnicas preferencialmente manuais, adotadas por indivíduos que



tenham domínio sobre o processo produtivo, cujo produto final é original e mantém características genuínas ou específicas tradicionais, culturais ou regionais. Com relação a especificidade regional esta poderá ser considerada a partir de delimitação regional, bem como a definição de regiões por meio de indicações geográficas.

Para efetivação do Selo Arte o decreto nº 9.918/2019 institui um conjunto de competências a serem desenvolvidas por diferentes instâncias, desde o Ministério da Agricultura, até os Estados e Municípios e, por fim, o produtor artesanal que deverá responder pela qualidade e autenticidade dos produtos. Isso implica em um trabalho de sintonia entre Instâncias Federais, Estaduais e Municipais que devem dividir obrigações com relação a produção e comercialização dos alimentos.

As competências implicam em questões como a criação, gestão e atualização do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais, elaboração de guias orientadores de boas práticas agropecuárias na produção artesanal, elaboração de documentos normativos que caracterizem e garantam a inocuidade dos alimentos artesanais, entre outras obrigações que devem ser partilhadas entre instâncias de fiscalização de alimentos, instituições de assistência técnica e extensão rural e ainda Instituições de Ensino Superior e de Pesquisa.

Considerando que o marco legal de normatização para a produção artesanal de alimentos é incipiente no País, que ainda não se reconhece seu patrimônio cultural material e imaterial, é fundamental, que as instituições dialoguem e construam guias orientadores de boas práticas e ainda controle de qualidade a partir do perfil dos empreendimentos e produtos.

Mesmo frente a estes avanços é importante que se assinale que o Selo será concedido em consonância com as orientações dos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e, que para isso, estes devem incorporar em suas diretrizes a “política” dos alimentos artesanais, o que ainda não acontece na maioria dos Estados e Municípios brasileiros.

Considerações finais

Sem espaço neste trabalho para aprofundar as análises possíveis sobre o SUASA, o novo Riispoa e o Selo Arte, ressalta-se que a atual Legislação se mostra em processo de transição, assumindo um reposicionamento de sua base epistêmica, buscando incorporar demandas contemporâneas, historicamente reivindicadas por produtores e consumidores. No entanto, o sistema de inspeção e seus profissionais seguem



tributários à lógica do imperativo técnico, buscando alicerçarem-se nos padrões científicos e tecnológicos ditados pela ciência hegemônica e, mesmo reconhecendo a relevância dos pequenos empreendimentos de produtos artesanais e tradicionais como geradores de trabalho, renda e patrimônio, a legislação ainda não contempla suas características de produção, o que poderia ser viabilizado a partir de Sistemas Locais de Validação Social da Qualidade como propomos nesse trabalho.

Por fim, reafirmamos a necessidade urgente de novas configurações de certificação, sistemas de controle de qualidade e formação profissional para atuação na área de fiscalização de alimentos. Mostra-se inevitável tais transformações e avanços em um País que possui em sua estrutura fundiária mais de 70% das propriedades caracterizadas como de agricultura familiar e é detentora de vasta biodiversidade, que naturalmente produz agriculturas diversas como resultado da complexidade e diversidade de seus agroecossistemas. A elaboração de produtos alimentares diversos, processados de diferentes formas, com base em diversas culturas e saberes é resultado da formação étnica, histórica e cultural que configura o Brasil como nação multicultural, biodiversa e sociodiversa. Neste cenário, a sociedade é capaz de decidir por seu consumo e ainda ser copartícipe do Estado nas instâncias de decisão, como sugere a Constituição Federal Brasileira a partir de seus princípios democráticos, implicando na descentralização das esferas de decisão.

Notas

¹ O retorno da qualidade (Goodman, 2003).

² Ver em <<https://bit.ly/2XgLpEz>>

³ Amplas referências em Megarejo, Hoffman e Menegat, 2017.

Referências Bibliográficas

De Bruyne, P., Herman, J. e Shouteete, M. Dinâmica da Pesquisa em Ciências Sociais; Ed. Francisco Alves, 2005;

Cruz, F.T. da. & Schneider, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais; Revista Brasileira de Agroecologia, 5(2): 22-38 (2010)

Deon, P.R.C. A contribuição dos atores na trajetória de formalização das agroindústrias familiares rurais em Jaguari-rs e Chapecó-sc; 2015, 311 p.;Tese (Doutorado em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2015);



- Goodmann, D.(2003) The “ Turn Quality” and Alternative Food Pratices: Reflections and Agenda. *Journal of Rural Studies*, Vol 19, Issue 1, January de 2003
- Guimarães, G.M. e Silveira, P.R.C.da. (2007) Por Trás da Falsa Homogeneidade do Termo Agroindústria Familiar Rural: Indefinição Conceitual e Incoerências das Políticas Públicas In.: VI Encontro da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção. Anais... Fortaleza: SBSP, 2007.
- Hernandez, J.C. (2005) Patrimônio e Globalização:o caso das culturas alimentares. In: IN: canesqui, Ana M. e Garcia, Rosa W.D. (orgs) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*, Rio de Janeiro, Ed. FIOCRUZ, 2005.
- Howard, P. H.; Allen, P. Beyond organic: consumer interest in new labelling schemes in the Central Coast of California. *International Journal of Consumer Studies*. Whashington, v. 30, n. 5, p. 439 – 451, 2006.
- Lagrange, L. La commercialisation des produits agricoles et alimentaires.Collection agriculture d'aujourd'hui. Editora Tec & Doc. 2º édition. Paris, 1995.
- Melgarejo, L., Hoffman, J.H. e Menegat, A. *Agrotóxicos - Atualização dos riscos para a saúde e o meio ambiente, da tramitação de projetos de lei no Legislativo que ampliam as ameaças, posicionamentos da sociedade e tendências para o curto prazo*; Porto Alegre- RS, 2017.
- Oliveira, S.P. de. , Thébaud-Mony, A. (1997) Estudo do Consumo Alimentar:em busca de uma abordagem multidisciplinar, *Saúde Pública*, vol. 31, N 02, São Paulo, Abril de 1997.
- Poulain, J.P.(2004) *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Ed. UFSC
- Prezotto, L. A Agroindústria Rural de Pequeno Porte e o seu Ambiente Institucional Relativo à Legislação Sanitária, Curso de Pós-graduação em Agroecossistemas, UFSC, 1999(Dissertação de Mestrado).
- Rohr, A. Food quality and safety-consumer perception and public health concern. *Food Control*. Guildford, v. 16, n. 8, p. 649-655, out. 2005
- Silveira, P. R. C. da. & Zimermann, S. A Qualidade em Circuitos Regionais de Produção de Alimentos numa Perspectiva de Segurança Alimentar, em: Froelich, M. & Diesel, V. *Espaço Rural e Desenvolvimento Regional*, Ijuí, ed. Unijuí, Relatórios de Pesquisa, 2004.
- Silveira, P.R.C. da. & Heinz, C.U. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos; disponível em <http://coral.ufsm.br/developimentorural/textos/artigosalouis.pdf>



Spers, E. E. Mecanismos da regulação da qualidade e segurança em alimentos. 2003. 136 f. Tese (Doutorado em Administração)-Faculdade de Economia e Administração, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

Vieira, A. C. P.; Buainain, A. M.; Spers, E. E. A segurança do alimento e a necessidade da informação aos consumidores. Cadernos de Direito. São Paulo, v.10, n. 19, jul.-dez. 2010.



Comparando recomendaciones Andinas y de salud pública sobre la alimentación de los niños en Perú: oportunidades para la optimización de políticas de salud intercultural

Madalena Femina Monteban
Valeria Yucra Velasquez
Benedicta Yucra Velasquez

Resumen

Las actuales políticas globales de salud materno-infantil introducen recomendaciones que en algunos aspectos son distintas de las recomendaciones de comunidades indígenas. Esta ponencia está enfocada en analizar las similitudes y diferencias entre las recomendaciones de los profesionales de salud y madres para la alimentación de los niños. Se realizaron entrevistas semi-estructuradas con 18 madres mayores, 15 madres lactantes, y 15 profesionales de salud en comunidades rurales alto-andinas de Perú. Durante el análisis de datos códigos temáticos y pasajes de texto se utilizaron en un proceso analítico iterativo para documentar temas emergentes. Los resultados resaltan un corpus tradicional de conocimiento sobre la alimentación y el cuidado de los niños que es consistente con perspectivas etnomédicas andinas. Los relatos de las madres refieren a la importancia de mantener un balance de fluidos y semi-fluidos y mantener armonía con elementos naturales del entorno. Madres también incorporan aspectos de las recomendaciones de salud pública que encuentran útiles incluyendo la iniciación de la lactancia materna inmediatamente después del parto y lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses. También hay tensiones entre los dos sistemas que incluyen diferencias en la conceptualización de la lactancia materna y la alimentación de los niños, la imposición de servicios de salud pública, y estereotipos negativos de las dietas y madres rurales Andinas. La identificación de similitudes y diferencias entre sistemas distintos puede constituir un aporte para políticas en salud intercultural que reconozcan y pongan en valor el conocimiento y las prácticas de madres Andinas.

Palabras clave

Alimentación de los niños; Lactancia Materna; Etnomedicina; Salud Intercultural; Salud Pública.

Antecedentes

Investigadores en los Andes han reconocido la co-existencia de sistemas médicos Andino y biomédico, donde existe el uso de medicinas y prácticas caceras, así como



médicos tradicionales (e.g., chamanes, hueseros, parteras) y profesionales de la biomedicina y el intercambio entre estos dos sistemas (Koss-Chioino, Leatherman, & Greenway, 2003; Pedersen, 2009; Vandebroek et al., 2008). Las políticas actuales de salud materno-infantil en Perú incorporan una perspectiva intercultural en un esfuerzo por respetar prácticas tradicionales (MINSA 2016). Sin embargo, las políticas de salud pública están basadas en un sistema de conocimiento que es significativamente distinto del conocimiento de comunidades Indígenas alto-andinas. El conocimiento que poseen y emplean las madres es un elemento importante, pero en gran parte ignorado en el análisis de sistemas tradicionales médicos y alimenticios (Finerman, 1989; Mathez-Stiefel & Vandebroek, 2012). En los Andes, el conocimiento tradicional materno asociado a la alimentación y la salud de los niños incluye el conocimiento de plantas, animales, y minerales específicos y patrones más amplios de categorización que están estructurados por las cosmovisiones particulares dentro de las cuales las madres están integradas (Graham, 2003; Greenway, 1998; Monteban, 2017). Esta investigación está enfocada en un tema poco abordado, referido al conocimiento materno Andino y el cuidado infantil con el propósito de identificar fuentes potenciales de tensión, e identificar espacios para la complementación de los distintos sistemas. En Perú, la incorporación de políticas de salud materno-infantil con servicios concentrados en establecimientos de salud pública, ofrece una oportunidad para examinar la interacción entre prácticas en salud materno-infantil biomédicas y andinas. Esta ponencia analiza similitudes y diferencias en creencias sobre la lactancia materna y nutrición post-parto de profesionales de salud pública y de madres en comunidades locales. Además, examina persistencias y cambios en estas creencias y prácticas en mujeres que fueron madres antes y después de la introducción de las actuales políticas de salud.

Métodos

La investigación se realizó en Cuyo Grande y Chawaytire, dos comunidades quechua rurales, en la región Cusco, Perú que comparten características de organización cultural y social con muchas comunidades en el área. Tienen una larga historia de interacción con organización no gubernamentales, movimientos de derechos indígenas, mercados locales y regionales, y turismo. Una clínica de salud pública provee atención primaria de salud en la comunidad. Desde 2002, las mujeres embarazadas y los niños de hasta cinco años de edad que viviendo en condiciones de pobreza o extrema pobreza reciben cobertura de salud bajo el programa *Seguro Integral de Salud* del ministerio de salud de Perú. Uno de los pilares de la actual estrategia consiste en promover la adherencia a



las recomendaciones sobre la lactancia materna de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asegurar la adecuada nutrición de los niños. Además, durante talleres y controles de salud, las madres reciben información sobre dietas perinatales incluyendo la introducción de comidas sólidas. A las madres que no llevan sus hijos a controles regulares de crecimiento y salud se les puede negar el acceso a servicios de salud, incluyendo la provisión de raciones de comida mensuales.

Recolección de datos

La recolección de datos ocurrió entre diciembre del 2011 y diciembre del 2013 y consistió en la realización de entrevistas semiestructuradas y observaciones. Las entrevistas semiestructuradas se realizaron con 18 madres de 45 años o mayores, que tuvieron sus hijos antes de la introducción de las actuales políticas de salud materno- infantil y fueron identificadas por miembros de la comunidad como conocedoras de la lactancia materna y la crianza de los niños. Otro grupo de entrevistas semiestructuradas se realizó con 15 madres que estaban actualmente amamantando a sus hijos y representaban diversas características en cuanto a nivel escolar, número de hijos, composición del hogar, ingresos del hogar, y religión. Se empleó un muestreo intencional para reclutar a las participantes. En las entrevistas pedimos a las madres que recordaran sus experiencias con la lactancia materna y la nutrición de sus hijos y conversamos sobre cómo se relacionaban sus experiencias con sus creencias y prácticas generales. Un tercer grupo de entrevistas semiestructuradas se realizaron con 15 profesionales de salud pública en los establecimientos locales. Las entrevistas exploraron recomendaciones de lactancia materna y las experiencias de los profesionales de salud en las comunidades de la investigación. Se realizaron observaciones en las casas de las participantes en cuatro ocasiones por 12 horas cada una, desde el nacimiento del niño hasta el primer año de edad. Las notas de campo contenían información sobre la dinámica de la alimentación de los niños y la familia. El Institutional Review Board de la University of Georgia proveyó aval ético para la realización de esta investigación y los participantes proveyeron su consentimiento informado. Además, oficiales elegidos de las comunidades proveyeron permiso para la realización de esta investigación.

Análisis de datos

El análisis de las entrevistas siguió un razonamiento inductivo utilizando narraciones para crear interpretaciones y significados (Riessman, 2008). Se identificaron conceptos y categorías organizadores con un esquema de codificación abierto (Gibbs, 2007) para



cada sección relevante de texto en las transcripciones para capturar conceptos emergentes. La codificación del texto se desarrolló con ATLAS.ti (6.2). La consistencia de los resultados se verificó con datos publicados sobre conceptos etnomédicos andinos (Frisancho Pineda, 2009; Graham, 1997; Larme, 1998; Mazess, 1968), y a través de conversaciones con miembros de la comunidad y con miembros del equipo de la investigación (Patton, 2005). Los datos de observación en los hogares se utilizaron para verificar los resultados de las entrevistas semiestructuradas.

Resultados

En lo que sigue presentamos seis temas principales de similitudes y diferencias entre las perspectivas de madres 45 años o mayores y profesionales de salud pública. La Tabla 1 incluye un resumen de estos temas principales. Las perspectivas y prácticas de las madres que estaban actualmente amamantando están incorporadas en una sección final de los resultados donde presentamos convergencias y tensiones entre el sistema Andino y el de salud pública. Los nombres de las participantes son seudónimos.

	Profesionales de salud	Madres andinas (45 años o mayores)
Evaluación de las propiedades de la leche materna	-Defensas inmunológicas protegen al niño de enfermedades -Balance entre macro y micronutrientes hasta los 6 meses de edad	-Provee fuerza y ayuda al desarrollo rápido del niño -La leche materna es una medicina "fría" usada para curar enfermedades de "calor" así como <i>costado</i> , dolor de espalda, infecciones del ojo, y fiebres de "calor"
Iniciación de la lactancia materna	-Iniciación lo antes posible post-parto para establecer una lactancia materna adecuada y el apego entre madre e hijo -Beneficioso para la madre (contracción del útero) y para el niño (psicología, desarrollo)	-Seguir señales del niño para la iniciación de la lactancia materna -El recién nacido está lleno después del parto y necesita descansar
Dieta perinatal, lactancia materna, y nutrición	-Dietas perinatales necesitan ser altas en proteínas y micronutrientes (hierro y vitamina A)	-Comidas balanceadas en lo caliente, frío, líquido y seco proveen fuerza, devuelven la salud de la madre, y ayudan a producir leche materna
Introducción de comidas sólidas	-Recibir comidas sólidas antes de los 6 meses de edad = más alta incidencia de enfermedades respiratorias y diarrea -Enfermedades suprimen el apetito e interrumpen los patrones de crecimiento	-Se introducen comidas en respuesta a señales del niño -El niño tiene hambre o esta "mirando" las comidas -Experiencias de antojos o hambre incrementan la susceptibilidad a las enfermedades
Exposición a factores en el ambiente	-Factores ambientales como el frío y el viento incrementan la susceptibilidad de los niños a enfermedades respiratorias altas y gripe	-Elementos en el entorno (calor, frío, mal viento, <i>puyyo</i> , y <i>paq'o</i>) entran en el pecho y echan a perder la leche materna y pasan enfermedades al niño

Tabla 1. Diferencias y similitudes entre recomendaciones de alimentación para los niños de profesionales de salud pública y madres Andinas



Evaluación de las propiedades de la leche materna

Los resultados de entrevistas con profesionales de salud y madres mayores demostraron que ambas valoraban las propiedades nutricionales y medicinales de la leche. Las madres se refirieron, por ejemplo, a calostro como una fuente importante de nutrición para los niños, proveyendo fuerza. Esta creencia está ejemplificada por la siguiente cita:

“Damos calostro, todo, el bebé to toma todo, así el bebé tendrá fuerza. Es lo mismo en la vaca, hacemos que la vaca tome el calostro de su madre así tendrá fuerza, y también su desarrollo será rápido, y será fuerte en el trabajo.” (Lorena, madre, 63 años)

A demás, para las madres, la leche materna es más que alimentación para los niños. En consistencia con creencias humorales de la medicina Andina (Bastien, 1985; Frisancho Pineda 2009; Mazess, 1968) las madres identificaron la leche materna como una medicina “fría” que se utiliza para curar enfermedades “calientes” así como *costado*, tos, dolor de espalda, infecciones de los ojos, y fiebres de “calor”. La siguiente es una declaración representativa:

“Leche, leche de la madre, para heridas...Rápido con la leche de la persona [una herida] se sana...También para pulmón, ¿eso [leche de la madre] también es bueno no? ... también la leche humana es buena para costado. Lo tomas para adentro, y lo frotas [en la espalda], entonces, rápido lo calma.” (Ana, madre, 60 años)

Los profesionales de salud pública identificaron las propiedades nutricionales de la leche materna, así como el balance adecuado de macro y micronutrientes para satisfacer las necesidades nutricionales y energéticas de los niños. Las defensas inmunológicas que provee el calostro también fueron enfatizadas. De acuerdo a una enfermera obstetra, “el calostro es como una primera vacuna, la única cosa necesaria para la salud y un buen crecimiento y desarrollo [del niño], para no tener problemas.” (Claudia, profesional de salud, 37 años).

Iniciación de lactancia materna

Los profesionales de salud resaltaron la importancia de iniciar la lactancia materna lo más pronto posible después del parto como un factor importante para establecer la lactancia porque las madres tienen acceso a profesionales de salud que están dispuestos a guiarlas en el proceso. La siguiente es una declaración representativa:



“Enseñamos técnicas de lactancia, cómo sostener al bebe, la postura, sostener [al bebé] con solo un brazo, hacer una C con la mano y agarrar el pecho, hacer jugar al bebé así abre la boca y agarra toda la parte oscura del pecho, postura, sobre la frecuencia, que debe ser 15 minutos en cada pecho por lo menos. Eso le enseñamos especialmente a las mamas primerizas...” (Elena, profesional de salud, 32 años)

Sin embargo, las madres mayores que dieron a luz en casa relataron seguir las señales del recién nacido para la iniciación de la lactancia materna. En lugar de tener hambre, se percibe que el recién nacido necesita descansar. La siguiente cita es ilustrativa de este punto:

“[Empecé a dar pecho] después de un día. Dicen que el bebé nace tomando mucha sangre, por eso no tiene hambre. Después de eso [unas horas cuando el bebé vuelve a tener hambre] entonces das [pecho] normal. Cuando [el bebé] nace, duerme profundo, no se despierta, por eso la gente dice... porque [el bebé] nace con la panza llena, [el bebé] come sangre adentro de la panza [de la madre], [el bebé] no se despertará recién nacido, está lleno de sangre.” (Alicia, madre, 47 años)

Según se informa, la lactancia materna se inicia cuando el recién nacido llora, indicando a la madre que tiene hambre. Por ejemplo, una madre explica por qué inicio la lactancia materna inmediatamente después del parto: “Yo dí el [pecho] de inmediato a mis bebes, porque mis bebes nacieron llorando” (Susana, madre, 69 años).

Dieta perinatal, lactancia materna, y nutrición

Las profesionales de salud y las madres mayores resaltaron la importancia de la dieta postparto. Sin embargo, las profesionales consideraron que dietas locales presentan deficiencias para alcanzar los requisitos nutricionales de las madres que están amamantando y para propiciar el crecimiento y salud de los niños, porque consisten mayormente de papas consumidas en sopas “aguadas.” Las deficiencias nutricionales reportadas para los alimentos incluyen bajo contenidos de proteína, grasa, y micronutrientes (hierro y vitamina A).

No obstante, las madres mayores en acuerdo con el concepto de salud Andino, relataron la importancia de una dieta balanceada en propiedades calientes y frías, líquidas y secas, que combate la debilidad y promueven la fuerza (Graham, 1997). Así, el periodo de recuperación postparto incluye un régimen de comidas prescritas y proscritas. Idealmente, se sacrifica un cordero después del parto para hacer una sopa de la carne y tripas, hecha con *ch'uño*, *asnapas* (condimentos como orégano, cilantro, y *wacatay*



[*Tagetes minuta*]). Esta sopa o cualquier otra comida que se le puede dar a la madre después del parto debe de ser *chumo* (libre de sal) porque se dice que la sal infesta o ulcera las heridas causadas durante el parto e impide su sanación.

Introducción de comida sólida y lactancia materna

Siguiendo las recomendaciones de la OMS, las profesionales de salud enfatizan la importancia de la lactancia materna exclusiva (definida como la ingesta de ninguna otra comida o líquidos excepto leche materna) hasta los 6 meses de edad. Esto está en concordancia con evidencia biomédica que demuestra que los niños que reciben lactancia materna exclusiva se enferman menos y tienen mayor probabilidad de seguir una trayectoria óptima de crecimiento (Ladomenou et al., 2010; Popkin et al., 1990).

Las profesionales indicaron que la introducción de comidas o líquidos antes de los 6 meses de edad era un factor que influenciaba la alta incidencia de desnutrición en comunidades alto-andinas. Los profesionales de salud expresaron estas preocupaciones de la siguiente manera:

“[antes de los 6 meses] el estómago del bebé no está listo para recibir comidas... pueden causar daño.” (Marta, profesional de salud, 43 años)

“[en bebés que reciben comida antes de los 6 meses] a veces [se ve] episodios de diarrea, entonces lo relacionamos, puede ser porque [el bebé] ya recibió otras comidas.” (Nora, profesional de salud, 29 años)

Para las madres mayores, la introducción de comidas sólidas -así como la iniciación de la lactancia-, comienza de acuerdo a las señales que dá el niño. La madre percibe que el niño tiene hambre o esta “mirando” las comidas que la familia está comiendo y parece interesado en comer. La cita que sigue es representativa de esta creencia:

“Desde tres meses [el bebé] ya empieza a probar con cuchara o dedo. [El bebé] ve mira lo que comes; le haces probar [al bebé] un poquito. Desde cinco meses, [el bebé] quiere comer y a seis meses [el bebé] come bien, porque el bebé mira lo que estas comiendo y se antoja. Por eso le hago probar [al bebé]. Desde cinco meses [el bebé] ya quiere comidas y a seis meses ya come bien.” (Marina, madres, 60 años)

Igualmente, las madres mayores enfatizaron que una dieta adecuada y evitar que el niño padezca hambre son importantes aspectos para la salud de los niños. Muy poca comida pude resultar en la pérdida de fuerza en los niños haciéndolos susceptibles a



enfermedades. Correspondientemente, los antojos del niño se complacen y la exposición al hambre se evitan porque se ven como aspectos que incrementan la susceptibilidad a enfermarse de los niños. Esto se puede apreciar en la práctica de lactancia a demanda, la indulgencia en relación a las preferencias de comida en los niños, y el seguimiento de las señales emitidas por ellos en cuanto a la cesación de la lactancia materna. Una enfermedad común asociada a la alimentación de los niños es *nilpo*. Es similar o igual a la enfermedad llamada *empacho* que se conoce en muchos países de América Latina (Weller et al., 1993). Las entrevistas con madres

mayores sugieren que esta enfermedad es causada por comer demasiado de una cosa (demasiadas sustancias “calientes” o “frías”), o un antojo de comida insatisfecho como indica la siguiente afirmación:

“[mi bebé] se enfermó una vez [de nilpo] ... Yo comí en un restaurant y no la deje [a mi bebé] probar una gelatina pensando que la iba a enfermar pero el próximo día estaba muy enferma... debe haber sido el antojo [insatisfecho por la gelatina].” (Nora, madre, 61 años)

Exposición a factores en el ambiente

Se les preguntó a los profesionales de salud si tomaban en cuenta factores ambientales como la hipoxia (deficiencia en la cantidad de oxígeno que llega a los tejidos corporales) u otras características ambientales alto-andinas, en relación a problemas de crecimiento de los niños. Sin embargo, los profesionales de salud atribuyeron los altos índices de desnutrición meramente a dietas locales y prácticas de alimentación infantil subóptimas.

Las madres se preocupan por problemas de salud causados por la exposición a fuerzas patogénicas existentes en el ambiente, como el frío y el calor y también los espíritus. Las madres expresaron la creencia de que cuando se acumula la leche en el seno entre cesiones de lactancia, es probable que se eche a perder como resultado de la exposición a elementos en el ambiente. Las madres mayores describieron la práctica de sacarse leche materna antes de amamantar como una forma preventiva:

“Mi madre decía que uno tiene que sacar [leche materna] antes de dar pecho. Yo no me sacaba toda [la leche], solamente un poquito. En todos mis hijos, siempre me sacaba [leche], solamente un poquito.” (Berta, madre, 45 años)

Entre las enfermedades que echan a perder la leche materna mencionadas por las madres, se incluyen *paq’o* (*espíritus en el ambiente*), mal viento y *pujyo* (*espíritus que*



se encuentran específicamente en los manantiales). Una madre explicó cómo ocurre y cómo se trata el *paq'o* y viento. A continuación, se presenta su descripción:

“Yo siempre me sacaba un poco [de leche] porque de ahí es donde vienen las enfermedades como fiebre. Cuando te sientes en “calor” [exposición al sol], de eso [el niño a través de la leche materna] tiene fiebre con diarrea, paq'o. [El bebé entonces] tiene diarrea como espuma. Si es de viento entonces [el bebé] tiene dolor de estómago, no diarrea, [el bebé] llora mucho.” (Lorena, madre, 63 años)

Estas enfermedades han sido reportadas anteriormente (Frisancho Pineda, 2009; Greenway, 1998; Mathez-Stiefel & Vandebroek, 2012) sin embargo no en conexión a lactancia materna y en relación a cómo afectan a la leche materna. Cualquiera puede enfermarse de *paq'o* o *puyjo*; sin embargo, estas enfermedades afectan a la madre lactante de forma diferente porque *paq'o*, viento, o *puyjo* pueden entrar en el seno y afectar la calidad y producción de la leche materna. El tipo de tratamiento, por lo tanto, se centra en curar el seno de la madre afectada.

A demás, se considera a la leche materna como una sustancia poderosa, que no debe ser desechada sin cuidado. Cuando las madres se sacan la leche siguiendo la creencia de que la leche acumulada se ha echado a perder, deben de tener cuidado con lo que hacen con esta leche. Aunque la leche está fuera del cuerpo de la madre, esto no quiere decir que se haya cortado la conexión con ella. Si la leche extraída se expone a los rayos del sol, mal viento, o frío, puede causar que la madre se enferme. Una madre mayor explicó esta práctica de la siguiente forma:

“[cuando me] sacaba un poco [de leche] y la tiraba en el piso y la quemaba... la enterraba porque si la hechas así no más como nada, el viento puede pasar y puede lastimar [el seno] más y gotear.” (Berta, madre, 45 años)

Convergencias y tensiones

En algunos aspectos los sistemas tradicional y biomédico se complementan y también existen tensiones, que emergen de diferencias sobre la conceptualización de la lactancia materna y la alimentación de los niños y también, de expectativas no cumplidas y preconcepciones establecidas.

En varios aspectos las recomendaciones de salud pública están siendo adoptadas por las madres. La mayoría (92%) de las madres que estaban amamantando, iniciaron la lactancia materna pronto después del parto siguiendo la recomendación de los



profesionales de salud. Tres madres que estaban amamantando indicaron que iniciaron la lactancia materna de 2 a 5 días después del parto por complicaciones de salud (parto prematuro, cesarí, y retención de placenta). La práctica tradicional, sin embargo, indica que las madres deben seguir las señales del recién nacido para la iniciación de la lactancia materna.

La mayoría de las madres que estaban amamantando (72%) indicaron que comenzaron a introducir comidas complementarias a los 6 meses porque “eso es lo que las enfermeras nos dicen.

” El resto (28% de madres) indicaron que empezaron a hacerles probar comidas y otros líquidos aparte de leche materna a sus niños antes de los 6 meses porque “eso es lo que me dijo mi mama”, o “mi bebe comenzó a mirar [antojarse] comidas antes de los seis meses”.

Algunas madres que estaban amamantando habían detectado problemas con el crecimiento de los niños, reflejando la percepción de que las madres estaban “cuidando mejor de los niños porque antes eran flacos y no crecían” (Sol, madre que estaba amamantando, 25 años) o “las enfermeras me dijeron que mi hija más pequeña no estaba alcanzando su altura, su peso.... las enfermeras me dieron un jarabe (suplemento de hierro) y *chispitas* (suplemento multivitamínico en polvo) ahora está bien” (Mari, madre que estaba amamantando, 23 años). Sin embargo, las referencias al tamaño de los niños estuvieron ausentes de los relatos de las madres mayores. Una madre mayor indicaba:

“No estoy interesada que [mis hijos] sean grandes pero que sean sanos y fuertes” (Nilda, madre, 56 años).

Mientras muchos aspectos de las políticas de salud pública han sido adoptados por las madres, algunas fuentes de potenciales tensiones emergieron del trabajo de campo. Por ejemplo, las madres temían que, si no llevaban a sus niños a control regular de crecimiento, se les podía negar el acceso a servicios de salud pública en el futuro, incluyendo la provisión de raciones mensuales de comida. Una madre indicaba: “Llevo a mi hijo al puesto de salud porque si participas entonces ellos [salud pública] te ayudan, si no participas entonces no te ayudan” (Selina, madre que estaba amamantando, 39 años). Otra fuente de tensión incluyó estereotipos negativos sobre las dietas y las madres andinas en áreas rurales, en comparación a las dietas y las madres andinas de centros urbanos. Por ejemplo, los profesionales dudaban de la competencia y las



prioridades de crianza de los niños de estas madres. Una profesional de salud expresó la siguiente preocupación:

“Las madres del campo no alimentan bien [a sus hijos], les dan muy pocos alimentos nutritivos. Mientras están trabajando todo el día, desde temprano en la mañana les dan [de comer a sus hijos] solamente ch'uño [papa helada]. La gente del campo prioriza solamente su chakra (cultivos).” (Linda, profesional de salud, 35 años)

Los relatos de las madres también expresan fuentes de tensión asociadas con diferencias sobre la conceptualización de la lactancia materna y el tiempo de introducción de comidas sólidas:

“Si mi hijo quiere comer antes de los seis meses yo no puedo esperar para lo que dicen ellos [profesionales de salud pública]. Depende de mí, si mi bebé quiere comer algo, yo tengo que dar comida. Algunas veces no les presto atención a ellos [profesionales de salud pública], quizás en otras cosas, puedo escucharles, pero no en eso [dar comidas antes de los 6 meses]. Es algo natural para mí, por ejemplo, si quiero comer más de algo y ella [profesionales de salud pública] me fuerza a comer menos, para mí eso no es bueno.” (Ana, madre, 60 años)

Discusión

Los resultados ilustran la existencia en las comunidades del estudio, de un corpus tradicional de creencias alrededor de la alimentación y el cuidado de los niños que es consistente con creencias etnomédicas andinas (Bastien, 1985; Frisancho Pineda, 2009; Graham, 2003). Esto está ilustrado por relatos de las madres que se refieren a la importancia de mantener una dieta balanceada en fluidos y semi-fluidos y de mantener armonía con elementos en el ambiente natural. En este marco conceptual, la experticia materna de mujeres es reconocida, y las madres interpretan las señales de los niños, atendiendo indicaciones como debilidad, hambre o llanto, para evitar enfermedades.

Interpretar y responder a señales de los niños, una práctica que no ha sido incorporada por las recomendaciones de la OMS, es importante para las madres en las comunidades de la investigación. Pocos estudios han examinados las respuestas de las madres a señales de los niños y la relación con la lactancia materna. Newby y Davies (2016) realizaron un estudio prospectivo en Australia y recomendaron la inclusión de profesionales de salud que puedan asistir a las madres en el reconocimiento de señales de hambre y saciedad en sus niños y en entender las dinámicas y la historia natural de la lactancia, para prolongar las relaciones de lactancia materna. También se ha



reportado que seguir las señales de los niños está asociado con la prevención de la introducción temprana de comidas sólidas. Walsh, Kearney, y Dennis (2015) reportaron que las madres primerizas percibían que esperar hasta los 6 meses era difícil a pesar de tener conocimiento sobre las recomendaciones de la OMS y de la decisión inicial de seguir esta recomendación. Las madres pensaban que las comidas complementarias ayudarían al niño en el aumento de peso, en los patrones de sueño, y a disfrutar del momento de las comidas.

En esta investigación se encontraron varios puntos de convergencia entre los dos sistemas aquí abordados. La lactancia materna se valúa como la mejor fuente de alimento y medicina, se percibe a los niños y las madres como particularmente vulnerables a las enfermedades, y hay un énfasis sobre la relación entre dieta y salud. La importancia de la dieta perinatal para las madres lactantes de niños está en concordancia con Gillespie (2017) quien informa que la educación sobre la alimentación había sido adoptada por las madres en comunidades rurales en los Andes centrales del Perú. El énfasis de las madres sobre las dietas balanceadas está informado por la práctica andina de consumir comidas que proveen fuerza y equilibran propiedades calientes, frías, líquidas y secas. Además, muchas de las comidas consumidas por madres durante la lactancia materna son altas en proteína (Monteban, 2017) consistente con las recomendaciones de salud pública de consumir dietas altas en proteínas y micronutrientes. Estas convergencias son posibles puntos de entrada para el desarrollo de políticas de salud intercultural.

La investigación también encontró tensiones entre los dos sistemas, coincidentemente con estudios de varios investigadores en comunidades andinas en Ecuador, Perú, y Bolivia (Finerman, 1989; Mathez-Stiefel & Vandebroek, 2012).

Gillespie (2017) informa sobre tensiones entre profesionales de salud pública y madres en los andes centrales peruanos. Estas tensiones incluyen estereotipos de niños andinos como petisos y no inteligentes en comparación a niños que son criados en centros urbanos (Gillespie, 2017). De manera similar a nuestros propios resultados, profesionales de la salud atribuyen estas diferencias a la dieta andina. En general, se asume que los pacientes construyen una barrera cultural contra el sistema biomédico, mientras que en nuestros resultados y en los de Gillespie (2017), las creencias de las madres andinas sobre la dieta perinatal son en gran medida, congruentes y complementarias con las de salud pública. Por el contrario, los resultados de este



estudio sugieren que los estereotipos sostenidos por los profesionales de salud sobre la dieta perinatal de las madres andinas, constituyen una barrera en las prácticas biomédicas.

La integración entre los sistemas biomédico y de salud indígena esta rápidamente convirtiéndose en un enfoque más aceptado alrededor del mundo (Gold & Clapp, 2011). Se entiende la salud intercultural como una práctica de servicios en salud que une a medicinas indígenas y occidentales, donde ambas se consideran como complementarias (PAHO, 2002). En 2016, el ministerio de salud de Perú introdujo una nueva legislación de salud intercultural. Las estipulaciones de esta nueva legislación incluyen lo siguiente: proveer salud como un derecho humano para indígenas y pueblos andinos en todos los niveles de atención en salud, institucionalizar la comunicación y el diálogo intercultural, reconocer la importancia y el valor de la medicina tradicional, y promover su articulación con la medicina convencional (MINSA, 2016). El conocimiento y las prácticas de las madres son componentes que deberían ser considerados en la incorporación de una perspectiva de salud intercultural por los servicios de salud peruanos.

A demás, el incrementar capacidades para la adecuada implementación de una estrategia de salud intercultural, constituye un componente fundamental para la educación de profesionales de salud (Mignone, Bartlett, O'Neil, & Orchard, 2007).

Investigaciones han demostrado que la comunicación entre proveedores y pacientes está ligada a la satisfacción del paciente, a la adherencia a las instrucciones médicas, y a los resultados en salud (Chang, Simon, & Dong, 2012). La humildad cultural (*cultural humility*) es una herramienta que contribuye a incrementar capacidades para superar tensiones en encuentros interculturales. La humildad cultural se refiere a un proceso continuo que requiere que los profesionales de salud participen en intercambios y conversaciones con los pacientes, comunidades, colegas y con sigo mismos (Chang et al., 2012). Involucra recibir capacitación para reconocer las preconcepciones y creencias que están enraizadas en nuestros propios entendimientos, en vez de enfocarse en el sistema de creencias del paciente (Dogra, Reitmanova, & Carter- Pokras, 2010). Este enfoque podría asistir en optimizar encuentros inter-culturales entre las perspectivas de profesionales de salud y de las madres de comunidades en Perú y quizás en otros ámbitos de salud andinos.



Conclusión

Existe un corpus de creencias tradicionales sobre la alimentación y el cuidado de los niños consistente con creencias etnomédicas Andinas. En el contexto de cambio descrito, referidos a la institucionalización del cuidado perinatal, el sistema andino ha mantenido elementos culturales claves a la vez que se incorporan recomendaciones claves de salud pública. Nuestros resultados resaltan la concepción de que los sistemas de conocimiento no son estáticos, pero cambian en respuesta a procesos temporales dinámicos. Las recomendaciones basadas en el sistema de salud andino y en el biomédico, endorsan el valor de la lactancia materna como la mejor fuente de alimento y medicina y enfatizan los beneficios que las dietas balanceadas perinatales tienen sobre la salud de las madres y los niños. Las fuentes de tensión deberían ser cuidadosamente evaluadas con el propósito de mejorar las políticas de salud pública.

Estos esfuerzos deberían aplicar un proceso auto-reflexivo de humildad cultural, en el cual se involucran a pacientes, profesionales de salud, y comunidades de manera que se reconozca los las preconcepciones y creencias enraizadas en la manera de pensar de cada uno. Este proceso debería también reconocer y valorar el conocimiento y prácticas de las madres andinas y su rol como principales cuidadoras.

Bibliografía

- Bastien, J. (1985). Qollahuaya-Andean Body Concepts: A Topographical-Hydraulic Model of Physiology. *American Anthropologist*, 595-611.
- Chang, E., Simon, M., & Dong, X. (2012). Integrating cultural humility into health care professional education and training. *Advances in Health Sciences Education*, 17(2), 269–278. <https://doi.org/10.1007/s10459-010-9264-1>
- Frisancho Pineda, D. (2009). Las enfermedades: su etiología según la mentalidad indígena y popular. In R. Sanchez Garrafa & R. Sanchez Garrafa (Eds.), *Medicina tradicional andina: planteamientos y aproximaciones*. Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolome de Las Casas (CBC).
- Dogra, N., Reitmanova, S., & Carter-Pokras, O. (2010). Teaching Cultural Diversity: Current Status in U.K., U.S., and Canadian Medical Schools. *Journal of General Internal Medicine*, 25(S2), 164–168.
- Finerman, R. (1989). Tracing Home-Based Health Care Change in an Andean Indian Community. *Medical Anthropology Quarterly*, 3(2), 162–174.
- Gibbs, G. R. (2007). *Thematic coding and categorizing. Analyzing qualitative data*. London: Sage.



- Gillespie, B. (2017). Negotiating nutrition: Sprinkles and the state in the Peruvian Andes. *Women's Studies International Forum*, 60, 120–127.
- Gold, C. L., & Clapp, R. A. (2011). Negotiating health and identity: Lay Healing, Medicinal Plants, and Indigenous Healthscapes in Highland Peru. *Latin American Research Review*. The Latin American Studies Association.
- Graham, M. (2003). Food, health, and identity in a rural Andean community. Eds. Kossio-Chioino, J., Leatherman, T., Greenway, C. *Medical Pluralism in the Andes*. Routledge: Londong y New York, 148-65.
- Graham, M. A. (1997). Food allocation in rural Peruvian households: Concepts and behavior regarding children. *Social Science & Medicine*, 44(11), 1697–1709.
- Greenway, C. (1998). Hungry earth and vengeful stars: soul loss and identity in the Peruvian Andes. *Social Science & Medicine*, 47(8), 993-1004.
- Koss-Chioino, J., Leatherman, T., & Greenway, C. (2003). *Medical pluralism in the Andes*. Routledge: London y New York
- Ladomenou, F., Moschandreas, J., Kafatos, A., Tselentis, Y., & Galanakis, E. (2010). Protective effect of exclusive breastfeeding against infections during infancy: a prospective study. *Archives of Disease in Childhood*, 95(12), 1004–8.
- Larme, A. (1998). Environment, vulnerability, and gender in Andean ethnomedicine. *Social Science & Medicine*, 47(8), 1005-1015.
- Mathez-Stiefel, S., & Vandebroek, I. (2012). Can Andean medicine coexist with biomedical healthcare? A comparison of two rural communities in Peru and Bolivia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 8(1), 26.
- Mazess, R. B. (1968). Hot-cold food beliefs among Andean peasants. *Journal of the American Dietetic Association*, 53, 109–113.
- Mignone, J., Bartlett, J., O'Neil, J., & Orchard, T. (2007). Best practices in intercultural health: five case studies in Latin America. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3(1), 31.
- Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, C. N. S. I.-P. (2016). *Política sectorial de salud intercultural Perú*. Retrieved from <https://bit.ly/3izUfp9>
- Monteban, M. (2017). Maternal knowledge and use of galactagogues in andean communities of cusco, Peru. *Ethnobiology Letters*, 8(1).
- Newby, R. M., & Davies, P. S. W. (2016). Why do women stop breast-feeding? Results from a contemporary prospective study in a cohort of Australian women. *European Journal of Clinical Nutrition*, 70(12), 1428–1432.



- PAHO. (2002). *Medicinas y Terapias Tradicionales, Complementarias y Alternativas*. Washington, DC: U.S. Retrieved from <https://bit.ly/36BpJsK>
- Patton, M. Q. (2005). Qualitative Research. In *Encyclopedia of Statistics in Behavioral Science*. Chichester, UK: John Wiley & Sons, Ltd.
- Pedersen, D. (2009). Globalización, salud y sistemas médicos andinos. *Medicina Tradicional Andina: planteamientos y aproximaciones*. Cusco: Centro de Medicina Andina/Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas, 47-62
- Popkin, B. M., Adair, L., Akin, J. S., Black, R., Briscoe, J., & Flieger, W. (1990). Breast-feeding and Diarrheal Morbidity. *Pediatrics*, 86(6).
- Riessman, C. (2008). *Narrative Methods for the Human Sciences*. Thousand Oaks CA: Sage.
- Vandebroek, I., Thomas, E., Sanca, S., Van Damme, P., Puyvelde, L. Van, & De Kimpe, N. (2008). Comparison of health conditions treated with traditional and biomedical health care in a Quechua community in rural Bolivia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 4(1), 1.
- Walsh, A., Kearney, L., & Dennis, N. (2015). Factors influencing first-time mothers' introduction of complementary foods: a qualitative exploration. *BMC public health*, 15(1), 939.
- Weller, S. C., Pachter, L. M., Trotter, R. T., Baer, R. D., Klein, R. E., Garcia de Alba Garcia, J. E., Glazer, M., & Castillo, Z. (1993). Empacho in four Latino groups: A study of intra-and inter-cultural variation in beliefs. *Medical Anthropology*, 15(2), 109-136.



Redes de Política Alimentaria en México.

Belem Guadalupe Méndez Pérez

Resumen

Esta ponencia aborda el surgimiento de redes de política alimentaria en la cuestión alimentaria en México, a través del uso de una estrategia metodológica y de un análisis comparativo a fin de conocer los mecanismos de vinculación e incidencia de estas redes. Se parte de la participación de las organizaciones sociales a través de las reformas del Estado en el siglo XX, así como en las implicaciones sobre el cambio en política alimentaria en las políticas sociales en el proceso de globalización. Este trabajo está inmerso en el debate en torno a la democracia participativa, la ciudadanía y la gobernanza. Cabe señalar que lo presentado en esta ponencia es producto del avance del trabajo de tesis doctoral.

Palabras clave

Políticas Alimentarias; México; Democracia participativa; Gobernanza.

Introducción

Este análisis tiene por objetivo avanzar en la comprensión del desarrollo de redes de organizaciones que se ocupan de la alimentación; de cómo estas redes complejas, interconectadas, dinámicas y geográficamente dispersas constituyen nuevas formas de gobernanza, y de su papel en la construcción de un sistema alimentario.

Las redes políticas alimentarias son un grupo de políticas alimentarias es un grupo de actores que se unen con el fin de desarrollar políticas y / o influir en la toma de decisiones políticas relacionadas con los alimentos a través de múltiples dominios de políticas, con posibles funciones adicionales que incluyen (pero no se limitan a) recopilar información sobre los alimentos sistema, fomentando el compromiso, estableciendo estrategias, responsabilizando al gobierno nacional y liderando la implementación.

Estas redes reúnen a las partes interesadas del gobierno, la sociedad civil y el sector privado para reformar políticas y programas alimentarios. También fomentan nuevas relaciones e interconexiones entre los niveles de gobierno de las iniciativas del sistema alimentario. Las redes de política alimentaria se basan en el nivel local y han establecido alianzas de colaboración. A nivel nacional dirigen cruzadas de polinización de buenas prácticas. Estas alianzas o redes plantean redes multinivel y multisitio en la gobernanza



del sistema alimentaria (Halliday, 2015)

Surgimiento y desarrollo de la participación de las organizaciones sociales en la política alimentaria.

La política alimentaria en México

Para fines de este trabajo se considera a la política alimentaria como “cualquier decisión hecha por una agencia gubernamental, empresa u organización que afecte cómo se producen los alimentos, procesan, distribuyen, compran y protegen” (Scherb, Palmer, Frattaroli, & Pollack, 2011). Esta política se asocia a un tipo particular de políticas públicas, que buscan dar lineamientos generales para garantizar al conjunto de la ciudadanía el acceso a bienes y servicios básicos que son considerados parte de los derechos sociales (Ziccardi, 2008)

En el caso de México, la política alimentaria ha transitado de una política social con perspectiva y mecanismos distributivos –caracterizada por una gestión estatal corporativista y bajo un principio universalista¹ y– que se mantuvo durante cuarenta años a una de corte focalizado y de superación de la pobreza que se inicia en la década de los ochenta. Dicho cambio implicó la desestatización del control social e involucro la transferencia parcial o total de responsabilidades del Estado a actores privados (empresas y organizaciones no gubernamentales y comunitarias). En la política alimentaria, constituyo un cambio de doble vía, por una parte, sobre los niveles de responsabilidad del Estado frente al mercado y su rol como principal abastecedor de los alimentos a su población; y por otra, de cuál era el papel de las organizaciones sociales y las empresas en la política alimentaria.

En esta línea, la cuestión alimentaria como política social, desde su origen fue competencia del gobierno nacional, los procesos de descentralización admiten un nuevo espacio de interacción, negociación y hasta oposición de diversos actores. En consecuencia, la transformación de las políticas sociales en el proceso de globalización; las reformas del Estado; y la reconfiguración de la relación Estado, Mercado y Sociedad, son aspectos medulares que explican el cambio y la forma en que las organizaciones sociales se reformularon en redes y se vinculan a la cuestión alimentaria.

La transformación de las políticas sociales en el proceso de globalización

De 1940 a finales de la década de los setenta, México desarrolló una política social ligada al desarrollo de la industria a través de un desarrollo institucional que reflejaba la



intención de gobierno de atender a todos los sectores sociales a través una serie de políticas redistributivas y programas alimentarios. Este modelo se fundaba en una coordinación social estatocéntrica, asentada en una producción a gran escala de industrias con organización centralizada, burocratizada y fundamentada por un modelo económico dirigido y controlado por el Estado. Sin embargo, es hasta la década de los ochenta cuando esta forma de coordinación social se ve interrumpida por un nuevo modelo económico basado en la expansión global del mercado capitalista y por una coordinación social dirigida por el mercado.

La sustitución de políticas sociales universalistas a políticas sociales focalizadas destinadas a la eliminación de la pobreza, justificarían un proceso de descentralización y desconcentración de los servicios sociales con criterios de racionalidad orientados hacia los grupos más necesitados. En el ámbito de la alimentación, si bien existía una amplia red de regulaciones y empresas paraestatales organizadas en torno al sistema de abasto y seguridad alimentaria fue progresivamente desmontada a través de la eliminación de la aplicación generalizada de subsidios a la oferta a través del precio de productos básicos, así como un proceso de privatización de las empresas públicas. (Duhau, 2001)

Resultados

La conformación de redes de política alimentaria

En 1992, 130 organizaciones de la sociedad civil formaron el “Frente por el Derecho a la alimentación”, se presentaron en la Cámara de Diputados e hicieron una petición por el reconocimiento del derecho alimentario. Muchos años pasaron, y similares decenas de iniciativas se presentaron tanto el Senado como en la Cámara de Diputados, pero fue hasta el año 2003 que prosperó una propuesta² en materia de derecho alimentario, de la cual derivó la reforma aprobada el 29 de abril de 2011, y en donde muchos de los actores del histórico Frente por el Derecho a la Alimentación, jugaron un papel importante para que ello ocurriera. Este precedente sentaría las bases para el desarrollo de redes de cooperación y vinculación en política alimentaria, así como inicio de una tendencia en procesos de incidencia desde las organizaciones sociales ante las decisiones de gobierno.

El período 1992 – 2019, fue un periodo importante para las organizaciones ligadas al sistema agroalimentario y a una nueva etapa política, puesto que sentó un precedente sobre las estructuras organizacionales, y sobre la propia razón de ser estas dentro del



proceso democratizador. Para las organizaciones sociales significó un problema público. En este período, se observa la conformación de tres redes de organizaciones entorno al sistema y a la política alimentaria. Las primeras ubicadas en el proceso de producción, las segundas en el proceso de distribución, y las terceras en el proceso de consumo.

Para fines de este trabajo, dada las particularidades de la red ligadas al proceso de distribución se dejarán fuera de este trabajo, y solo se detallarán las ubicadas en el proceso de producción y las de consumo, puesto que estas muestran una vinculación estrecha hacia dentro de las organizaciones y hacia afuera relativa a la confrontación con otros actores.

Para la década de los noventa la política alimentaria se inscribía en un marco mal entendido de soberanía alimentaria. Entendido como “asegurar la capacidad de abasto no necesariamente con la producción nacional, sino con la capacidad de importación complementaria mediante una balanza agropecuaria positiva” (Appendini, 2001). Con ello cambiaba la política agroalimentaria nacional de producción por una de exportaciones dominadas por las corporaciones –de productos no tradicionales como frutas, flores y verduras, fuera de esta estación- profundizando la dependencia de granos. La estrategia para lograr esta aparente soberanía alimentaria se integró por medio del Programa Nacional de Alimentación (Pronal) (Levario Flores, 2018)

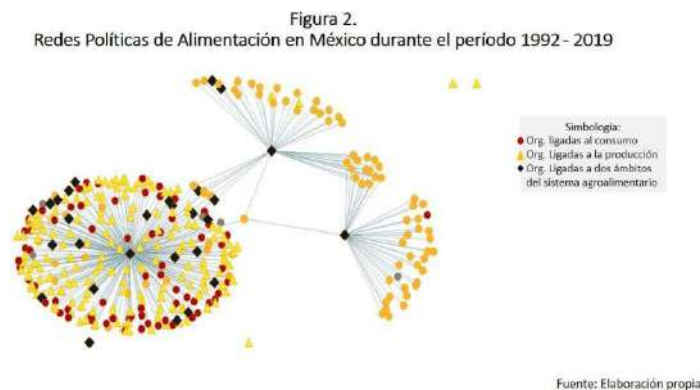
La nueva política alimentaria involucraba un giro radical con la implementación de políticas focalizadas de transferencias monetarias condicionadas, en contraposición a las anteriores políticas del Estado benefactor, así como el cambio de medidas³ impulsadas desde el Estado en una sociedad de mercado. Esta política limita a la capacidad gubernamental de normativas y/o figuras regulatorias hacia el mercado, en un contexto con mayor presencia de empresas privadas que buscan modificar los procesos de autorregulación y de organizaciones sociales que se erigen como monitores y constructores de nuevos diseños sociales (Montes de Oca Barrera, 2019)

Perfil de las Redes de política alimentarias en México

Dentro del período 1992 -2019, se despliega un proceso asociativo en red entre organizaciones de la sociedad vinculadas al sistema agroalimentario. Dicho proceso es resultado de la identificación de una diversidad de actores que se ven impactado por las consecuencias de las políticas económicas excluyentes, así como de cambio en su posición en estructura del poder en la relación Estado - Mercado – Sociedad. En la

política alimentaria estas redes se diferencian a partir de la ubicación del problema dentro del sistema agroalimentario, así como también su grado de profesionalización, grado de incidencia, vinculación, e internacionalización.

Estas redes no son únicas y dentro de cada una pueden existir otras ramificaciones, no son estáticas ni deterministas en su configuración organizacional (Veas la Figura 2). Estas redes tienen procesos de aparición/desaparición en tiempo, así como procesos de vinculación o retracción ante determinadas demandas.



Redes de política alimentaria ligadas al proceso de producción en el sistema agroalimentario (RPAP)

Esta red surge desde el punto de vista de los actores que intervienen en la producción alimentaria, y nos remite al movimiento campesino. Antes de la década de los ochenta la lucha residía en la tierra -el reparto agrario- y a través de las organizaciones oficiales (Confederación Nacional Campesina); en los ochenta, por el control del proceso productivo-en la obtención de mejores condiciones de crédito y comercialización, mejores agencias y servicios gubernamentales (Banrural y Conasupo)- y con organizaciones independientes (Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Autónomas, Central Independiente de Obreros Agrícolas y Campesinos, Coordinadora Nacional Plan de Ayala); en los noventa, en la incidencia de la política agropecuaria así como la convergencia con nuevos actores no necesariamente perteneciente al sector campesino (Arias Hernández & Chávez Flores, 2008; Pardo, 2010; Pinto, 2016)

En perspectiva marca un antes y un después respecto a las demandas, vinculación y repertorio de protesta tanto del movimiento campesino como de la forma de organización de los actores. La convergencia de estos cambios suscitó la vinculación con nuevos actores, que podría surgir desde los colectivos relacionados con la defensa



del medio ambiente o neorurales, que apostaban por revitalizar el mundo rural, la agricultura familiar y sustentable, por establecer una relación respetuosa con el medio ambiente (estos incluyen los movimientos indígenas, ecologistas, otros de alimentos sanos, soberanía alimentaria (Velázquez García, 2010)

El perfil de integrantes de esta red esta prominentemente ligado a los procesos de producción, así como del ámbito rural. Los intercambios en esta red tienden a ser competitivos dado que se dirigen al mismo mercado político, pese a que pueden compartir motivos e intereses.

Esta red tiene ubicada el problema y agravios en el sistema agroalimentario en el proceso de producción de alimentos, es decir, a la tendencia de la tierra, y a las medidas que el Estado en el mercado y/o fenómenos de crisis económica.

Redes de política alimentaria ligadas al proceso de consumo en el sistema agroalimentario (RPAC)

La red de política alimentaria ligada al proceso de consumo surge a razón del desplazamiento de la escena política de las organizaciones campesinas, también del surgimiento y membresía de un actor con un perfil que difiere con los integrantes de la red campesina. El perfil de integrantes de esta red está vinculado al ámbito urbano, por tanto, tiene acceso a un determinado sistema de capacitación y profesionalización. Condición que les es propicia para la conectar y vinculación con otros sectores y/o áreas políticas, así como para comprender la transversalidad del problema/el agravio alimentario.

Los intercambios en entre las organizaciones pertenecientes a esta red son intensos, puesto que cuentan con bases naturales diferentes y producen una cooperación no competitiva. Así también esta red cuenta con un mercado político diversos, por lo que los intereses y los motivos para convergencias para la movilización conjunta las ha hecho visibles en la escena política.

Respecto a la identidad de esta red, la cooperación es un factor importante que no presupone ni requiere el desarrollo de una perspectiva homogénea o una noción “fuerte” o (semi) exclusiva de identidades de colectivas (Della Porta & Diani, 2006).

La RPAC ante el desplazamiento de las organizaciones de la escena política, hacen un cuestionamiento sobre el acceso a alimentos de calidad independientemente de su



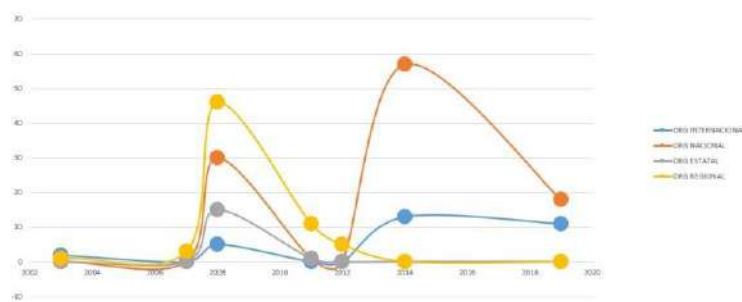
proceso de producción, también hace ubica el problema alimentario en la relación de poder entre la capacidad reguladora del Estado y la capacidad del sector empresarial de autorregularse.

Características de las redes de política alimentaria

Ante la diversidad de relaciones establecidas por las redes RPAC y RPAP, se puede apreciar cómo estas entidades no se limitan a escalas o territorios únicos, aunque se podrían estudiar bajo estas coincidencias. Las redes políticas alimentarias podrían considerarse un mecanismo a través del cual las divisiones urbano-rural y locales-globales están difuminadas, puesto que elaboran infraestructura organizacional que los conecta.

Un ejemplo de esto es la forma en que una misma red puede cuestionar una reforma nacional sobre cuestiones que afectan a una zona rural o una urbana, en este decir las consecuencias de la pobreza alimentaria, o el cambio epidemiológico en infantes (véase gráfica 2)

GRÁFICA 2.
LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LAS ORGANIZACIONES SOCIALES EN CAMPAÑAS REFERENTES A LA POLÍTICA ALIMENTARIA EN MÉXICO ENTRE 2003 – 2019



Fuente: Elaboración propia

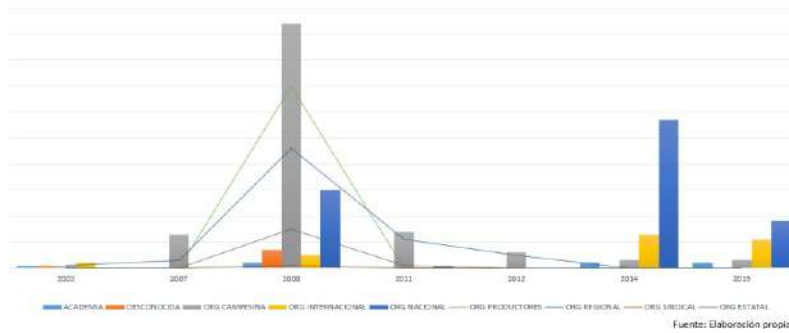
Las interacciones de las redes de política alimentaria

Las estructuras de las redes RPAC y RPAP están delimitadas por complejas interacciones entre las iniciativas particulares, así como de otras más extensas que las de las “membresías” inmediatas. Estas interacciones son intersectoriales y escalares, este tipo de interacciones es fundamental para comprender cómo estas mejorar o disminuyen su capacidad de vinculación y convocatoria.

Puesto que cada red ofrece ciertos atributos, marcos, estructuras, en particular conectar con otros actores que pueden trabajar en estructuras similares, áreas geográficas, restricciones de financiamiento o áreas temáticas (véase la gráfica 3)



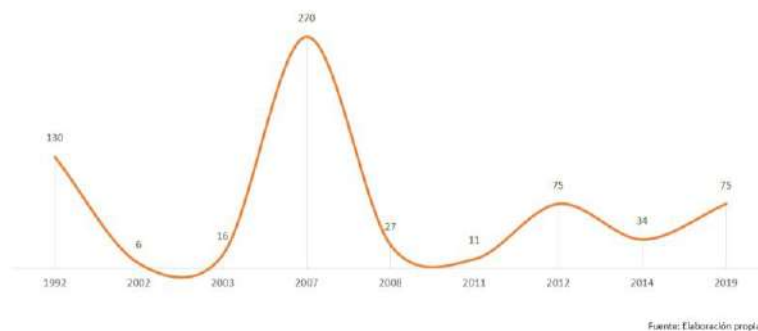
GRAFICA 3.
CONFORMACIÓN DE ORGANIZACIONES SOCIALES EN REDES DE COLABORACIÓN EN CAMPAÑAS
REFERENTES A LA POLÍTICA ALIMENTARIA EN MÉXICO 2008 - 2019



La aparición y desaparición de redes de política alimentaria

La realización de un censo, así como su seguimiento en el tiempo de organizaciones entorno a la política alimentaria entorno a su activismo, su identidad y su propia conformación como una red presento diversas dificultades. En primer lugar, fue la búsqueda de la red de 1992 que las instancias gubernamentales no cuentan con el registro, y que devino en una búsqueda a través de actores, y que a la fecha no ha sido posible ubicar. En segundo lugar, la documentación de la identificación y el proceso de formación de las redes, como se puede observar en la gráfica 4 las tendencias altas, da la impresión de un proceso de vinculación y colaboración significativos hacia fuera de la red, sin embargo, las fluctuaciones significativas en las movilizaciones de protesta hacen que los recuentos censales fluctúen considerablemente, ya que las redes de política alimentaria se disuelven, se reestructuran o aparecen. Este flujo hace pensar que dentro de las propias redes existe una inestabilidad interna.

GRAFICA 4.
ACTIVISMO DE LAS REDES DE POLÍTICA ALIMENTARIA ENTORNO A LA POLÍTICA ALIMENTARIA DURANTE
EL PERÍODO 1992 - 2019



Metodología

A fin de indagar sobre los procesos de incidencia de las organizaciones sociales en la política alimentaria, este trabajo en dos etapas:



La primera etapa ha partido de un análisis historiográfico sobre la conformación y participación de organizaciones sociales en campañas referentes a la política alimentaria, así como la elaboración de un censo.

La realización del censo permite la selección de dos redes de política alimentaria, que han permanecido activas por un período prolongado de tiempo, que tienen procesos de incidencia activos y mecanismo de vinculación diferentes.

La primera red de política alimentaria, relaciona el derecho a la alimentación con la salud pública, en un esquema de regulación de acceso a alimentos de calidad. Esta red considera el derecho individual y que, si bien el Estado no puede restringir la oferta de alimentos, si puede participar en el proceso de regulación de la calidad de los alimentos ofrecidos. Bajo esta consideración no existe un proceso de negociación con sectores sino con individuos, y que por tanto la cuestión alimentaria se mantendría al margen de la responsabilidad del Estado. Esta red presenta un perfil profesionalizante, aunque presenta menor cantidad de vínculos su proceso de incidencia deriva en una reforma legal.

La segunda red de política alimentaria, relaciona el derecho a la alimentación con el impacto del uso de la biotecnología en la producción y en la calidad de los alimentos, si bien considera los impactos de la biotecnología en la salud pública lo hace en un segundo plano. Esta red promueve un esquema de regulación que privilegie la agricultura ante la industria y los servicios de alimentos, por tanto, limita las condiciones de producción y comercialización de las corporaciones agroalimentarias, y aumenta el poder de negociación de otros actores diferentes a las corporaciones agroalimentarias. Esta red cuenta con una amplia cantidad de vínculos, sin embargo, pese a llevar un proceso de incidencia, este no ha resultado en una reforma legal.

La segunda etapa consta de la selección de un caso que se caracteriza por un proceso de cambio impulsado desde la sociedad civil que derive en una reforma legal. Para esta etapa se elaborarán una serie de entrevistas a profundidad a los principales actores involucrados en los procesos de incidencia.

Sin embargo, para fines de esta ponencia se muestran los resultados de la primera etapa.



Reflexiones finales

En este primer análisis historiográfico de la conformación de organizaciones sociales y su incidencia en la política alimentaria se ha podido observar la traslación de la agenda pública de la política alimentaria, primero desde su implicación dentro de la política social, así como de la forma en que las comunidades se conforman y establecen objetivos para incidir.

También se ha señalado los procesos de cambios motivados tanto por los cambios en las relaciones Estado- Mercado, así también que fueron factores coyunturales para poner en marcha de habilidades democráticas en procesos democratizadores.

Es importante señalar, que el proceso de cambio en la política alimentaria solo se puede explicar a través de la interacción e injerencia de los vínculos en una pluralidad de actores en procesos prologados de acciones sociales.

Que dichos procesos repercuten en la selección de estrategias a fin de lograr incidencias, así como en la incorporación de nuevos actores y redes. En este sentido, es importante prestar atención al impacto de la regionalización a fin de la validez y la legitimidad de la deliberación en el proceso de incidencia

Notas

¹ Según la CEPAL, el principio de universalidad en las políticas sociales implica garantizar que todos los ciudadanos reciben en cantidad y calidad suficientes las protecciones consideradas fundamentales para participar plenamente en la sociedad, dentro de las posibilidades que permite el nivel del desarrollo de los países y en el marco de los pactos fiscales establecidos en cada uno de ellos. Fuente especificada no válida. En el caso de México, si bien se reconoce el desarrollo de la política social bajo el principio de universalidad, también existen cuestionamientos sobre la cobertura e impacto de estas en la población con mayores carencias.

² Esta propuesta se distinguió de las anteriores por exponer el derecho alimentario como un derecho fundamental y como un derecho humano, esta referencia al derecho internacional evidencia una deficiencia jurídica en el derecho nacional, puesto que en el texto constitucional existe diversas normas -como prestación entre particulares, asistencia social o prestación social- que regulan el derecho alimentario ninguna lo consideraba un derecho fundamental. Ante esta deficiencia jurídica se impone la obligación de una revisión de la legislación mexicana en materia de derecho alimentaria



para que, por lo menos, se homologue a los compromisos internacionales del Estado mexicano en esta materia, pero también a que se revisen las funciones de las instituciones encargadas de su aplicación, así como a las políticas que se diseñan para alcanzar el objetivo en derecho alimentario. (López Bárcenas, 2009)

³ La continuidad del Pacto para la Estabilidad y el Crecimiento Económico, la reforma al artículo 27 Constitucional y la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), son ejemplos de iniciativas de un Estado en una sociedad de mercado, que privilegia el mercado sobre el colectivismo.

Bibliografía

Aguilar Valenzuela, R. (2006). *Tesis de grado de Doctor en Ciencias Sociales. "Las organizaciones de la sociedad civil en México: Su evolución y principales retos"*. México: Universidad Iberoamericana.

Aguilar Villanueva, L. F. (1994). *La reforma del Estado Mexicano*. Instituto Nacional de Administración Pública (INAP). Obtenido de <https://bit.ly/30zkAgX>

Appendini, K. (2001). *De la milpa a los tortibonos: la reestructuración de la política alimentaria en México*. México: Colegio de México, Centro de Estudios Económicos. Instituto de Investigaciones de las Naciones Unidas para el Desarrollo.

Arias Hernández, A., & Chávez Flores, U. (2008). Organizaciones campesinas en la vieja y la nueva ruralidad. En F. Ramírez Díaz, & A. Arias Hernández, *Armonización de los movimientos campesinos en México (1990 - 2007). Desarrollo nacional, cuestión agraria y la pequeña producción mercantil rural en México* (págs. 133 - 172). México: Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, Cámara de Diputados LX Legislatura Congreso de la Unión.

Arteaga Pérez, J. (1985). El Sistema Alimentario Mexicano (SAM): una perspectiva política. *Estudios Sociológicos*, 297 - 313.

Barquera, S., Rivera-Dommarco, J., & Gasca-García, A. (2001). Políticas y programas de alimentación y nutrición en México. *Salud Pública de México*, 45(5), 464 - 477. Obtenido de https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/spm/v43n5/6726.pdf

Brachet-Márquez, V. (1996). *El pacto de dominación. Estado, clase y reforma social en México (1910 - 1995)*. México: El Colegio de México, Centro de Estudios Sociológicos.



- Cadena Roa, J. (2015). ¿Qué hay de nuevo con las redes mexicanas de organizaciones civiles? En J. (. Cadena Roa, *Las organizaciones civiles mexicanas hoy* (págs. 155 - 178). México: Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Della Porta , D., & Diani, M. (2006). *Los movimientos sociales*. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas.
- Duhau, E. (2001). Política social, pobreza y focalización. En A. Ziccardi, *Pobreza, desigualdad social y ciudadanía. Los límites de las políticas sociales en América Latina* (págs. 311 - 326). Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Fox, J. (1992). *The politics of food in México. State power and social mobilization*. New York: Cornell University Press.
- Halliday, J. (2015). *Unpublished Doctoral thesis "A new institutionalist analysis of local leve food policy in England between 2012 and 2014"*. London: City University London.
- Herrera Tapia, F. (2009). Apuntes sobre las instituciones y los programas de desarrollo rural en México. Del Estado benefactor al Estado neoliberal. *Estudios sociales*, 7-39. Obtenido de <https://bit.ly/3cYL3cK>
- Hewitt de Alcántara, C. (2007). Ensayo sobre los obstáculos al desarrollo rural en México. *Desacatos*, 79 - 100.
- Levario Flores, A. E. (2018). *La seguridad alimentaria como guía de política pública en México. Evaluación cualitativa del caso de la Ciudad de México (tesis de doctorado)*. San Luis Potosí: El Colegio de San Luis.
- López Bárcenas, F. (2009). *El derecho a la alimentación en la legislación mexicana*. Ciudad de México: Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, H. Cámara de Diputados, LXI Legislatura Congreso de la Unión.
- McMichael, P. (2015). *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias*. Ciudad de México: Universidad Autónoma de Zacatecas, Red Internacional de Migración y Desarrollo, Miguel Ángel Porrúa.
- Montes de Oca Barrera, L. B. (2019). *Comida chatarra: entre la gobernanza regulatoria y la simulación*. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales.
- Moyado Estrada, F. (1996). La política social en México: Un enfoque descentralizador con fines de adaptación. *Estudios Políticos*, 131 - 150.



- Pardo, M. d. (2010). El Estado mexicano: ¿de la intervención a la regulación? En S. Loeza, & J.-F. Prud'homme, *Los grandes problemas de México* (Vol. XIV, págs. 71 - 120). México: El Colegio de México.
- Pinto, L. H. (2016). Soberanía alimentaria, justicia ambiental y resistencia campesina territorial frente a los. *Razón y Palabra.*, 20(94), 527 - 552.
- Puga, C., & Luna, M. (2008). *Acción colectiva y organización. Estudios sobre desempeño asociativo.* México: UNAM. Instituto de Investigaciones Sociales.
- Reygadas Robles Gil, R. (2013). Encrucijadas de las organizaciones civiles en México del siglo XXI. *Administración y Organizaciones.*, 107 - 129. Obtenido de <https://bit.ly/2GIO6jo>
- Reygadas Robles Gil, R. (2015). Formas de articulación y coordinación entre organizaciones civiles.
- En J. (. Cadena Roa, *Las organizaciones civiles mexicanas hoy* (págs. 189 - 214). México: Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Romo, G. (1994). El consenso de Washington en México. *Investigación Económica.*, 29 - 44.
- Scherb, A., Palmer, A., Frattaroli, S., & Pollack, K. (2011). Exploring food system policy: A survey of food policy councils in the United States. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 3 - 14.
- Velázquez García, M. A. (2010). Los movimientos ambientales en México. En I. Bizberg, & F. (. Zapata, *Los grandes problemas de México* (Vol. VI, págs. 275 - 336). México: El Colegio de México.
- Ziccardi, A. (2008). Las políticas y los programas sociales de la ciudad del siglo XXI. *Papeles de Población*, 127 - 139. Obtenido de <https://bit.ly/3jzPayr>



La introducción de la perspectiva gastronómica en Junaeb. Retos y oportunidades emergentes en el PAE chileno.

Lorea Egaña

Resumen

La alimentación escolar en Chile ha tenido desde la creación de Junaeb en 1964 un carácter asistencialista. En la actualidad los objetivos del PAE están en plena renovación en un proceso de adaptación al nuevo contexto escolar y alimentario en el que, superadas viejas problemáticas como la desnutrición, surgen nuevos retos para la política pública. Una de las novedades claves en el PAE es la reciente introducción de la perspectiva gastronómica y la incorporación de chefs en la política pública que, integrados en equipos interdisciplinarios, trabajan en adaptar la comida escolar al gusto de los estudiantes en el marco de la promoción de hábitos alimentarios saludables. Los retos son enormes, pero también la oportunidad de transformar la escuela en una instancia de educación alimentaria hedonista, más responsable y efectiva con los problemas alimentarios contemporáneos.

Palabras clave

Salud; Gusto; Gastronomía; Alimentación escolar; Política pública.

Introducción

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) regulado por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB)¹ es una de las principales políticas alimentarias de Chile, tanto por los fondos económicos destinados como por la amplia cobertura que ofrece a estudiantes del todo el país. De acuerdo con JUNAEB (2019), la finalidad del PAE es la entrega de alimentación a estudiantes que pertenecen al 60% del índice de vulnerabilidad, según el Registro Social de Hogares, en Establecimientos Educacionales Municipales y Particulares Subvencionados para garantizar la cobertura de las principales necesidades nutricionales de los escolares. No obstante, desde la creación del PAE, en el campo alimentario, Chile ha virado de la desnutrición a la obesidad en pocas décadas (Giacoman, 2010), proceso que ha obligado a redefinir de forma sustantiva las políticas públicas de alimentación (Minsal, 2017). Este cambio de realidad ha develado el hecho de que tradicionalmente las políticas públicas que promueven una alimentación saludable tienden a ser formuladas y ejecutadas atendiendo casi exclusivamente a factores médicos-nutricionales o económicos, estando marcadas,



además, por un carácter abiertamente asistencialista. Ambos factores devienen en una importante limitación de su efectividad, especialmente en el contexto de la modernidad alimentaria (Contreras y Gracia, 2005). En la actualidad los objetivos del PAE están en plena renovación en un proceso de adaptación al nuevo contexto escolar y alimentario en el que, superadas viejas problemáticas como la desnutrición, surgen nuevos retos para la política pública, pero también la oportunidad de transformar la escuela en un espacio de educación y cohesión alimentaria (Zafra, 2017), hedonista, más responsable y efectiva con los problemas alimentarios contemporáneos.

Problema, objetivos y metodología

El PAE asegura una alimentación equilibrada de acuerdo con los parámetros nutricionales, sin embargo, según los estudios de aceptabilidad no se adapta al gusto de los escolares y, por tanto, muchas veces no es consumida y termina en la basura, lo que descomponen el trabajo realizado por nutricionistas y gobierno, además de ser un despilfarro de recursos públicos. Según el director del PAE (Región Metropolitana, 2018) *“queríamos que la comida no sólo fuese saludable, sino que también estuviera rica. Los niños tienen derecho a comer rico”*. Con el objetivo de mejorar la aceptabilidad de la comida entre los estudiantes, en 2017 Junaeb crea el Laboratorio Gastronómico, bajo la dirección culinaria del chef Juan Pablo Mellado.

El objetivo principal del estudio exploratorio que se presenta fue conocer la percepción de los estudiantes y del personal del centro sobre la comida ofrecida por el PAE, levantar las necesidades y/o deseos que presentan y contrastarlas con las iniciativas del Laboratorio Gastronómico. Los resultados se basan en un estudio exploratorio con metodología cualitativa realizado entre los meses de agosto a diciembre de 2018 en un liceo público de la Región Metropolitana. Se realizaron entrevistas semiestructuradas al personal del centro, ocho grupos de discusión con estudiantes de 1º y 2º medio y etnografía en los espacios alimentarios del centro: cocina y casino. El estudio exploratorio en el centro escolar se combinó con entrevistas a actores clave de Junaeb y del Laboratorio Gastronómico.

Resultados y discusión

En las entrevistas al personal del centro (director, responsable de alimentación y manipuladoras) se constató que su percepción acerca de la comida ofrecida por el PAE era positiva y opinaban que, en líneas generales, era del agrado de los estudiantes. Sin embargo, los resultados de los grupos de discusión fueron que la comida del casino no



cumple con las expectativas de los estudiantes. Entre los estudiantes, muchos argumentaban comer en el casino porque tienen hambre y no tienen otra opción, pero lo hacen a disgusto; otros, decidían no comer. Entre estos, algunos decían llevar la comida preparada de sus casas y el resto esperaban a llegar por la tarde a sus hogares y entre medio comían algún snack que traían de casa, compraban antes de entrar al centro o en el kiosko. Las razones principales del rechazo fueron culinarias, es decir, relativas al proceso de preparado de los alimentos y a las técnicas empleadas: *“solo nos dan guisos”, “se hace todo hervido, es cocina al agua. Ponen alimentos en una olla y lo hierven con mucha agua”*. Y a los puntos de cocción *“los porotos muchas veces están duros”, “el arroz parece una pasta”, “el pollo está crudo”, “el huevo es líquido”* o *“los fideos quedan muy cocidos o crudos”*. En general comparten el gusto por los mismos platos (arroz con carne, pollo y ensaladas) y el rechazo por otros (puré, pescado y porotos) y nuevamente la forma de cocinado representa la principal causa del desagrado *“cuando hay puré o pescado al jugo nadie come acá. Nadie come pescado porque no es muy bueno la forma en que se cocina”*. Es de señalar que muchas de las preparaciones que en sus casas les gustaban no les agradan en el comedor escolar, porque, según ellos, en sus hogares sí estaban bien preparadas. Además de las técnicas empleadas en la preparación de alimentos y puntos de cocción, uno de los argumentos más reiterativos fue que la comida no tenía sabor, estaba muy sosa y le faltaba condimento. Un elemento importante es que asocian comida sana a comida insípida y atribuyen el poco sabor de los alimentos a las pautas nutricionales: *“hacen lo que les dicen el Ministerio para que comamos sano”* y se preguntan por qué no les entregan almuerzos saludables, pero sabrosos. La presentación y servicio de la comida en bandejas tampoco es del agrado de los estudiantes, que describen como poco apetitosa, *“no provoca comer”*. Se apreció diferente afluencia en el comedor dependiendo del día de la semana y de si la jornada escolar continuaba después del almuerzo con talleres y también en función de la minuta: los días en que había platos que desagradaban a la mayoría la afluencia bajaba, mientras que, por el contrario, cuando las elaboraciones eran de su agrado había largas colas.

Como se ha expuesto los principales problemas que argumentaban los estudiantes eran relativos al sabor, textura y preparación de las elaboraciones, no tanto al tipo de alimentos y combinaciones ofrecidas, dado que las mismas, cuando las comen en sus casas son de su agrado. Si bien la comida escolar todavía parece no adaptarse al gusto y expectativas de los estudiantes de todos los centros escolares, conjugar salud y placer, haciendo que la oferta sea atractiva a la vez que sana y nutritiva es el objetivo del



Laboratorio Gastronómico. En este proyecto trabaja un equipo de chefs, liderado por Juan Pablo Mellado, junto con nutricionistas y tecnólogos de alimentos de Junaeb. Además, cuentan con la colaboración de chefs externos en función del proyecto. Es una iniciativa pionera y vanguardia internacional, que introduce la perspectiva gastronómica y a los chefs en la política pública chilena. Entre sus retos está ofrecer soluciones a las empresas prestadoras de servicios gastronómicos en las escuelas para mejorar organolépticamente las recetas, pero sin transgredir los preceptos nutricionales y que sean viables y ajustadas al presupuesto, infraestructuras y equipamiento de las cocinas de los centros. Las principales actividades de la primera etapa del Laboratorio, en 2017, quedan recogidas en la publicación *Alimentando al Futuro de Chile*. Se desarrollaron 10 recetas “de fondo” y 4 recetas “de base” que permitieran mejorar las elaboraciones, dejando abierta las posibilidades de combinación. Además de actividades centradas en la educación alimentaria y del gusto, capacitación y un concurso de recetas entre las manipuladoras. En 2018 el equipo del Laboratorio trabajó en conjunto con los chefs de las empresas prestadoras, que desde 2018 deben contar por licitación con personal gastronómico acreditado en plantilla, quienes a su vez capacitan a las manipuladoras en los centros. En los colegios donde se han desarrollado proyectos piloto, que ascienden a 75 según los datos del Laboratorio, los niveles de aceptabilidad se han medido con un test de satisfacción y otro de control de ingesta (pesar la bandeja entregada y la recibida para calcular las sobras) y los resultados han sido positivos con mayores niveles de aceptabilidad. En 2019 han realizado catas de las comidas ofrecidas por el PAE en diferentes centros y en función de si cumplían los estándares de calidad se aceptaban, se estipulaban modificaciones o rechazaban. El Laboratorio cuenta con otros proyectos culinarios como “Cocinas Escolares del Mundo” en el que han desarrollado recetas procedentes de Haití, Perú y Venezuela para incluirlas una vez al mes en centros de alta tasa matrícula migrante y “Cocina con raíces” que incluyen recetas en el PAE de elaboraciones y productos procedentes de pueblos originarios y que conforman el patrimonio culinario chileno. Actualmente el Laboratorio está en proceso de asesorar a otros países latinoamericanos para que implanten el modelo. Los cocineros en el siglo XXI han demostrado ser los genios del arte más efímero, pero con muchos y variados recursos: económicos, tecnológicos, equipos multidisciplinares en I+D+I, entre los más relevantes, además de la creatividad. Si sólo hubieran contado con ella, no hubieran podido llegar tan lejos. A los chefs del Laboratorio Gastronómico de Junaeb se les pide comida sana y rica, pero con escasos recursos, infraestructura y equipamientos de cocina limitados como se observó en la cocina del centro, personal



sin formación en cocinas colectivas y bajo un yugo nutricional que dificulta la creación culinaria. El reto es demostrar que con los recursos existentes se puede lograr mejorar la comida escolar, adaptarla al gusto de los escolares y a las diferentes culturas alimentarias que conviven en Chile, haciendo del comedor escolar un lugar de disfrute, aprendizaje y convivencia. Se espera que las empresas licitadoras acojan y adapten las recomendaciones, puesto que de ellas depende que se lleve a la práctica el trabajo realizado por el Laboratorio.

Nota

1 La Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) dependiente del Ministerio de Educación se creó en 1964 con objeto de proveer de los recursos necesarios a los estudiantes de mayor vulnerabilidad del país y evitar la deserción escolar.

Referencias

Contreras, J. y Gracia, M. (2005): *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel. Barcelona.

Giacoman, C. (2010): Giacoman, C. (2010): La obesidad en Chile en los albores del siglo XXI. Una revisión crítica desde las Ciencias Sociales en Sciolla, C. (comp.) *Historia y Cultura de la Alimentación en Chile*. Catalonia. Santiago.

JUNAEB (2017): *Alimentando al futuro de Chile. Las nuevas y ricas recetas del Laboratorio de Junaeb*. Disponible en: <https://bit.ly/30BGVKz>

(2019): *Programa de Alimentación Escolar (PAE)*. Disponible en: <https://bit.ly/3jyE7Wj>

Minsal (2017): *Política Nacional de Alimentación y Nutrición*. Chile.

Zafra, E (2017): Educación alimentaria y cohesión social. *Salud colectiva* 13(2):295-306. Universidad Nacional de Lanús <http://doi.org/c4sz>



Los mercados de abasto en Jujuy: Origen, tradiciones y presente. Un enfoque interdisciplinario.

Cecilia Alejandra Fandos
Alejandra García Vargas

Resumen

Los mercados de abastecimiento de alimentos y bienes de consumo diario son unas de las instituciones más antiguas de la humanidad y han experimentado transformaciones en el tiempo. Su creciente importancia en el campo científico se vincula a los procesos vigentes de revalorización, refuncionalización y reinención de los mercados municipales de abasto.

En esta ponencia se propone estudiar la historia y la configuración actual de las organizaciones de abastecimiento de alimentos propias de los mercados municipales de la provincia de Jujuy (Argentina), a partir del caso del Mercado "6 de Agosto". El análisis se enmarca en un proyecto más amplio que se propone evaluar las potencialidades abiertas a partir de la revalorización de los mercados de abasto, desde un enfoque multidimensional que retoma críticamente diversos planteos sobre el tema. En este caso, proponemos un acercamiento que involucra aspectos históricos, económicos y socio-culturales. El asunto forma parte de la agenda pública local a partir del reciente lanzamiento de un programa estatal con miras a la patrimonialización de estos espacios sociales y a la promoción turística.

Como resultado preliminar, se puede señalar que este Mercado comparte con otros algunos aspectos generales (tales como el tipo de productos comercializados o el tipo de inserciones laborales de sus puesteros y puesteras) pero tiene, a su vez, rasgos particulares señalados por la investigación empírica. Entendemos que esta particular combinación es la que podría enfatizarse a la hora de su revalorización y refuncionalización por parte del Estado municipal local.

Palabras clave

Mercados de abasto; Espacios en disputa; Desarrollo local; Tradición; Modernidad.

Introducción

Los mercados de abastecimiento de alimentos y otros bienes de consumo diario son una de las instituciones más antiguas de la humanidad y experimentan diversas transformaciones en el tiempo. Actualmente, constituyen un activo objeto de análisis



científico desde variados planos de observación y estudio. Esa direccionalidad del campo científico a la temática se vincula a un fenómeno vigente de revalorización, refuncionalización y reinención de los mercados municipales de abasto visible en numerosas ciudades del mundo. Así, es común que en las planificaciones políticas y proyectos gubernamentales se incorpore a los antiguos mercados de abasto existentes en un determinado territorio como recurso prioritario para captar corrientes de inversiones multinacionales y privadas, incorporarlos en la promoción turística y/o promover su patrimonialización. La cuestión se ha incorporado a la agenda pública local/provincial a través de propuestas de revalorización y jerarquización como la del Mercado “6 de Agosto” de San Salvador de Jujuy, el trazado de una “Ruta de los Mercados de Jujuy” como un circuito turístico alternativo y la recuperación de la zona del mercado municipal de la Ciudad de San Pedro para la construcción de torres y viviendas en altura.

Esta creciente y actual atención en los antiguos mercados genera desde el ámbito de las políticas públicas una problemática que combina los modelos de sociedad, de ciudad y de tipos de mercados remitiendo, en definitiva, al patrón de desarrollo que se intenta implantar. Desde el campo científico la cuestión ha producido la noción de los mercados como “espacios en disputa” donde convergen paradigmas socioeconómicos y culturales sedimentados, alternativos y contradictorios.

La categoría “espacios en disputa” se construyó a partir de analizar las experiencias emprendidas en diversas ciudades del mundo, desde mediados de la década de 1980, para llevar a cabo procesos de modernización de los antiguos mercados de abasto. Contempla la existencia de modelos de valorización de estas instituciones en tensión porque contraponen patrones, visiones y diagnósticos alternativos acerca del rol y el desempeño que en cada sociedad generan los mercados tradicionales de abasto (Delgadillo, 2016). La puja se centra entre quienes defienden una estructura a favor de la reproducción de las economías globales (como las grandes cadenas de supermercados en materia alimenticia) y como bienes privados; y los sectores que ponderan la propiedad pública de estas instituciones articuladas con la reproducción y el desarrollo de las economías locales.

Como parte de la última posición, desde otros enfoques, los mercados son considerados espacios a la vez económicos, sociales, culturales y productivos que cumplen funciones vinculadas a las memorias locales y que resultan constitutivos de distintos tipos de espacialidad. Se reconocen los problemas de adaptación a los cambios de las



estructuras comerciales de las ciudades y de los hábitos de compra de la población, incidiendo notablemente en la actividad. En esta línea, se propugnan políticas integrales de adaptación sin poner en peligro la propia identidad de los mercados municipales y atendiendo a la preservación de los actores sociales tradicionales (Rojo, 2008). Como todo proceso que se piense a sí mismo en términos de adaptación y de preservación, tales políticas entran también en disputa con los intereses y propuestas de otros sectores asociadas a la definición de lo público y sus vinculaciones con lo político y con los sentidos del pasado, el presente y el futuro.

Si visibilizamos, entonces, a los mercados como espacios en disputa, es posible advertir que las experiencias asociadas a la aplicación de todas las mejoras relativas a la patrimonialización o a la refuncionalización ha de realizarse con la participación de las y los actores involucrados asegurando el sostenimiento de cada uno de los emprendimientos y el desenvolvimiento de las economías populares. Ambas dimensiones, en los mercados de Jujuy, involucran especialmente las intersecciones entre clase, etnicidad y género.

Desde este campo teórico-metodológico y en consideración a la actualidad del tema, que ocupa un lugar central e inmediato en la agenda pública del gobierno municipal y provincial de Jujuy, en esta ponencia se propone abordar la historia y la configuración actual de las organizaciones de abastecimiento de alimentos propias de los mercados municipales de la provincia de Jujuy (Argentina), a partir del caso del Mercado “6 de Agosto”. En este trabajo se exploran tres momentos específicos de su existencia, que se definieron a partir de dos procesos de refuncionalización históricos y uno recientemente iniciado. Para la primera etapa (1860-1930) se problematiza sobre el contexto de creación, la configuración social en esos años trazada principalmente por el ramo del abasto y comercio de la carne, y las modificaciones abiertas que introdujo la implantación de cámaras frigoríficas desde la década de 1930.

El segundo momento refiere a la década de 1990, y corresponde al apogeo de la aplicación de políticas neoliberales en Argentina (Svampa, 2001). La atención a este período nos permitirá reafirmar la relación de este mercado, en tanto espacio en disputa, con las dinámicas de consideración de lo público y con el contexto general de la ciudad de la que forma parte. En este sentido, daremos cuenta de las tensiones en torno al proyecto de privatización emprendido en aquel momento, en tanto antecedente de las discusiones actuales sobre este tema.



El tercer momento refiere a un proceso en curso y recientemente iniciado, que se presenta brevemente. En las conclusiones, se reflexiona sobre los emergentes de las tres etapas en relación a la idea de espacios en disputa, y se proponen algunas probables líneas de exploración para el presente del mercado.

De la fundación a la primera refuncionalización del Mercado “6 de Agosto” (1860-1930)

Desde su fundación San Salvador de Jujuy adquirió el carácter de “ciudad paso”, recorrida constantemente por viajeros, comerciantes, ejércitos. Efectivamente, durante la etapa colonial, ubicada en un punto geográfico clave de la intermediación de los circuitos ligados al espacio Altoperuano, porque allí era necesario el trasbordo de personas y bienes desde los carruajes y carretas venidas desde la provincia de abajo – y viceversa- a lomo de mulas, funcionó también como una *ciudad depósito* (Gil Montero, 1995; Conti, 2007).

La impronta comercial colonial de Jujuy comenzó a desdibujarse hacia la década de 1850. Así, de cara a los fenómenos que se acentúan a partir de entonces sobresale la conformación del Estado nación en Argentina y el inicio del crecimiento económico conocido como modelo agroexportador. A la par de consolidarse el sector externo como principal motor en ese paradigma, por la especialización y competitividad lograda en la producción de carnes y cereales para exportación, el mercado interno tuvo su propia dinámica y transformación. En ese esquema, Jujuy como provincia mediterránea, no alcanzó la inserción mundial de la banda territorial del litoral Atlántico argentino, pero se articuló mediante la especialización de la agroindustria azucarera, precisamente para el consumo interno en expansión. San Salvador de Jujuy experimentó a su propio ritmo la conformación de nuevos elementos y usos dentro de su trazado urbano. Desde los últimos cuatro decenios del siglo XIX se presencié una recuperación de la población de la ciudad, fortaleciendo la urbanización y modernización edilicia de la misma. La ciudad como principal centro de consumo mutó en sus formas y en sus magnitudes, con la proliferación de nuevos almacenes y casas comerciales, de mayor especialización y diversificación de los productos de venta, con mercaderías importadas, la publicitación de ofertas y novedosas formas de pago en las principales páginas de la prensa citadina (Fandos y Díaz, 2010).



Mediando los procesos claves de esa temporalidad es que se crea el primer mercado de abasto en Jujuy, entre 1855 y 1862. La aparición de esta institución municipal y la construcción de este edificio es coetáneo con otras ciudades.¹

Este proceso compartido, en la Argentina y otras urbes del mundo, condensa una serie de transformaciones del tejido social de las principales ciudades, que fueron suplantando prácticas y organización espacial de abasto de *antiguo régimen*.² Pero cada trama local de estas reconfiguraciones presenta singularidades de relevancia. Así, para el caso que nos aboca, entendemos que la gestación del Mercado “6 de Agosto” guarda estrecha relación con la necesidad de regular la provisión del principal alimento consumido: la carne. Además, hallamos que en ese momento el espacio social construido en el mercado, a través de las interrelaciones y disputas sociales generadas, fue modelado en base a la comercialización de ese principal producto de subsistencia. Así, desde su creación y por setenta años se estructuraron lógicas de funcionamiento que, precisamente, fueron modificadas con la re-funcionalización que provocó la introducción de las cámaras frigoríficas para conservación de las carnes.

Sostenemos como hipótesis, por un lado, una inicial etapa de vida del Mercado “6 de Agosto” entre mediados del siglo XIX y la década de 1930 y, por otra parte, la experiencia de una primera refuncionalización, por un cambio tecnológico, a partir de los años 30'. Efectivamente, junto a las frutas, cereales, hortalizas y distintos preparados de comidas que diariamente surtían las huertas y fincas aledañas para venta en el mercado (Fandos y Díaz, 2010), las carnes y otros derivados de la ganadería también fueron hasta bien avanzado el siglo XX de producción local. Entonces, la necesaria faena diaria de animales vacunos principalmente, también ovinos y porcinos, estructuró una cadena de actores con distintos intereses: abastecedores, carniceros, matarifes y agentes fiscales de la municipalidad. Pero, luego, con el proyecto de incorporación de una cadena de frío y simultáneamente con los cambios que la crisis de los años treinta generó en el mercado de carnes de la pampa argentina, comenzaron a comercializarse bienes alimenticios de origen animal extralocales, desdibujando la trama social compuesta desde los orígenes del mercado.³

El proyecto de privatización del Mercado “6 de Agosto” durante la intendencia de Hugo Cid Conde (1999): “*Un monstruo dormido*”⁴

El segundo momento de la breve cronología que hemos propuesto para dar cuenta de la conflictividad del espacio de los mercados municipales de Jujuy hace a sus



tecnologías organizacionales. Concretamente, nos referimos a aquellos aspectos asociados a su carácter público, y a cómo tal situación se materializa en la discusión más amplia por los procesos de patrimonialización en el marco neoliberal (García Vargas, 1999).

En ese sentido, la década de 1990 muestra el momento de apogeo de las políticas neoliberales en Argentina. Tales políticas reconfiguraron los espacios urbanos, en base a las tendencias generales de privatización de los activos del estado, fragmentación de la ciudadanía, aliento a los consumos suntuarios, segregación y polarización social (Svampa, 2001).⁵ En el mes de julio de 1999, el entonces intendente de San Salvador de Jujuy, Hugo Cid Conde, anunció que había presentado al Concejo Deliberante el proyecto de venta del inmueble en el que funciona el Mercado "6 de Agosto". El Ejecutivo Municipal justificó la presentación del proyecto con un argumento que repetiría profusamente en los medios: su pedido se relacionaba con *"la imagen que la población en general desea brindar a propios y extraños"*. El intendente declaró en los medios que buscaba dar lugar a una iniciativa de empresarios jujeños que proponían construir un shopping en ese edificio.

Conocido el proyecto de privatización a través de los medios masivos, los puesteros y puesteras decidieron concurrir a la Banca Abierta o Banca XIII⁶ para defender su trabajo y el lugar donde lo ejercen. Pese a las limitaciones que provienen de las instancias de legitimación y la alta ritualización de su "puesta en acto", este debate es representativo de los constantes procesos de renegociación alrededor de cómo apropiarse, tanto material como simbólicamente, del Mercado. En esas discusiones, tal apropiación alude a la consideración más amplia sobre de quiénes es esta ciudad (y su relación con cómo se perciben y definen sus espacios públicos).

El uso de la Banca Abierta se concretó en la sesión ordinaria N° 15, celebrada el miércoles 11 de agosto de 1999. Con base a un trabajo anterior que analizó la decisión de recurrir a la Banca Abierta -como estrategia principal de los puesteros-, la forma en que materializaron su uso, y los discursos de quienes intervinieron en la discusión (García Vargas, 1999), en este apartado nos centramos en tres preocupaciones que permiten retomar algunos tópicos sedimentados sobre las tensiones que el Mercado "6 de Agosto" y sus trabajadores y trabajadoras produce en tanto espacio de propiedad municipal ubicado en el área más patrimonializada y valorada de la ciudad de San Salvador de Jujuy. Se trabaja, entonces, con las representaciones de las relaciones sociales en términos de temporalidades (los usos de la historia, y las interpretaciones



del pasado, el presente y el futuro), de espacialidades (mediante las valoraciones explícitas del lugar de trabajo como espacio en disputa que alude a la intersección de diversas escalas) y de las percepciones sobre las responsabilidades estatales asociadas a esas relaciones (fundamentalmente, en la construcción de la corrupción como dinámica principal de reclamo a los agentes del Estado).

En primer lugar, el valor histórico del Mercado Central se retoma en dos sentidos (García Vargas, 2003). Por una parte, se relativiza la importancia del edificio al lado del problema de “la gente”. Por la otra, se opera con un concepto de patrimonio cultural entendido en cuanto un uso de la historia ligado a la memoria, al monumento, y funcional en cuanto posible atractivo turístico.

Se trata de un uso instrumental, en el que la apuesta a la historia por parte de los puesteros pasa por conservar determinada forma de vida asociada indisolublemente al lugar de trabajo (Lacarrieu, 1998). El patrimonio, así, se convierte en una nueva herramienta para el reclamo ciudadano, que si bien se presume cultural, implica un reclamo distributivo (de los espacios de la ciudad para el ejercicio de un trabajo).

Efectivamente, y como segundo punto vinculado a las espacialidades en disputa, hay acuerdo en todas las intervenciones en cuanto a concebir al trabajo como un *problema* común, acrecentado por el proyecto del ejecutivo municipal de vender el edificio del Mercado. Sobre esta base general de las intervenciones de los puesteros, se opondrán distintas estrategias para disminuir o acrecentar su impacto.

Una “red” de sentido, enunciada por un concejal oficialista, coloca en el lugar del oponente a la conservación del lugar y los puestos de trabajo a la globalización. La globalización se concibe como inevitable, y como un dato incontenible del contexto que aflora en la provincia, en los barrios. Es así como se relaciona con la política neoliberal, con la concentración económica y la expulsión de personas del sistema productivo. Contener a la globalización regulando el mercado a través de un “paquete de medidas” municipales es la estrategia propuesta.

En otra intervención del mismo puestero, los peligros (fundamentalmente, la amenaza de la pérdida de trabajo) no están en la globalización sino en las “políticas extranjeras” que tienden (ellas también) a la concentración económica. Frente a ellas, se apela al nacionalismo y a la patrimonialización en términos identitarios.

En esta red de sentido el Mercado Central representa la identidad de San Salvador de Jujuy como una esencia nacional, única y distintiva, que debe defenderse porque puede



asegurar el trabajo. En cuanto al recurso inmediato, pasa por “exigir” a los representantes que gobiernen para el pueblo. Algo que no es menor es que en esa defensa retórica se apele a la figura del “soldado argentino”.

En términos redistributivos se indica tanto los procesos de concentración y transnacionalización de la producción y distribución de alimentos como la protección de la población vulnerada. Por ejemplo, en el Mercado, lugar de lo típico y lo tradicional, de “lo único” como atractivo turístico frente a la globalización igualadora, pueden incluirse a “nuestras viudas y huérfanos”. Las viudas trabajando para alimentar a sus hijos, además de dar al discurso un giro melodramático, ofrece una figura representativa de una población feminizada de los mercados (y al mismo tiempo acentúa la imagen patriarcal de “los débiles”), vinculándola a los excluidos de la “fiesta” global y la concentración económica (una fiesta asociada a la propuesta de shopping contenida en el proyecto oficial). Los “desprotegidos” son aquellos que pueden seguir estando, si se respeta la tradición y, consecuentemente, se deja en pie al Mercado Central en su rol de lugar de abasto asociado a puestos de trabajo tradicionales.

Una tercera interpretación coloca en el lugar del oponente a la mala administración y la corrupción del Ejecutivo municipal. Este es el argumento de los concejales opositores, y también el de los representantes legales de los puesteros. Para construirlo, apelan a la enumeración de falencias legales en la elevación del proyecto y a ejemplos de licitaciones hechas por “voluntad política” (definida como manera rápida e inconsulta de hacer las cosas). En este sentido, los representantes de los puesteros consideran al proyecto oficial “inviabile jurídicamente”; el representante de los puesteros interpreta que al anunciar el shopping “se habló livianamente” y la oposición directamente anuncia un pedido de informes sobre el manejo de los fondos municipales. De manera que esta red de sentido retoma la crítica de la administración municipal mediante la enumeración de los defectos del proyecto oficial, en un crescendo que va desde la ineficiencia hasta la corrupción. Para quienes así argumentan, esta mala administración, que perciben como característica del gobierno municipal, emerge en el proyecto de venta del Mercado y el consecuente peligro de perder el trabajo. Por eso, la solución propuesta es archivar el proyecto y tomar el los puesteros. Este último, a su vez, retoma un eje transversal a todas las intervenciones, profundamente ligado al momento histórico del debate en torno a la privatización: la centralidad de la imagen en los procesos de privatización, y su relación con las nuevas modalidades del consumo, en el que la turificación se avizora como nuevo estructurante de los procesos de producción social del espacio.



Las discusiones sobre la imagen muestran que hay acuerdo en todas las intervenciones en cuanto a la necesidad de un cambio en el Mercado Central Municipal, y también en el proyecto presentado. Este cambio, si bien pasa por la oferta de servicios (en cuanto a la dimensión “pública” del mercado se ve como satisfacción de necesidades de ciudadanos que, a su vez, se conciben como consumidores) y por la dimensión legal (en cuanto a la estructura jurídica de las relaciones que se establecen entre los puesteros y la Municipalidad, tales como el canon, el fondo de garantía, los sistemas moratorios, la regulación de las locaciones), se refieren centralmente al tema de la imagen. El problema de la “imagen” está enunciado explícitamente en el pedido de sanción del proyecto presentado por el Ejecutivo Municipal, que dice textualmente: “al encontrarse el Mercado Central ubicado en pleno centro de la ciudad, ofrece un aspecto que no condice con la imagen que la población en general desea brindar a propios y extraños, razón por la cual son reiterados los pedidos de erradicación de ese centro comercial de su actual ubicación”.⁷ Entre los puesteros, hay acuerdo en que el Mercado no puede seguir como está, pero esa imposibilidad más que por lo funcional o por lo jurídico se expresa en torno a lo inadecuado de esa imagen para el lugar que ocupa: se dice que los comercios situados a cinco metros “*evidentemente tienen otra infraestructura*”, o bien se menciona “*la imagen que se quiere ofrecer a propios y extraños*”.

Esta coincidencia puede resumirse diciendo que, para quienes intervinieron en el debate que analizamos, la estética del Mercado Central Municipal no coincide con la estética que se percibe (o se propone) para la ciudad de “hoy”. Si bien esta frase condensa la convergencia, se enuncia con sentidos divergentes. En cuanto a las concepciones del tiempo, la representación que defiende el proyecto oficial –que incluye la posibilidad de derrumbar el edificio conservando solamente la fachada– considera que adecuarse a los tiempos actuales implica terminar con la condena de vivir en el pasado impuesta por el uso histórico del mercado.⁸

Pero la imagen no se liga únicamente al pasado, en términos del presente urbano, el proyecto presentado por el intendente incluye en una de sus cláusulas la prohibición de utilizar el edificio del Mercado Central Municipal como sede de “ferias”, en referencia a las ferias semi-formales que durante el período 1994/1999 pasaron de 6 a 12. La prohibición explícita alude a otra ciudad, que existe con muchísima fuerza espacializada y espacializante, aún cuando no tiene entidad en los papeles de la planificación urbana.



Finalmente, en términos de futuro compartido, hay otra representación para la cual la adecuación a los nuevos tiempos implica invertir en la conservación de los rasgos antiguos de la ciudad para competir con otras propuestas patrimonializantes en la disputa por el turismo global.

La centralidad de reformulación estética vinculada a la imagen se relaciona con la inevitabilidad de la globalización. Sin embargo, para los puesteros las consecuencias en términos del crecimiento de la ciudad y el arribo de la modernidad estéticamente homogénea representada en la idea del shopping son críticas. Por ello, oponen un proyecto alternativo que, si bien reconoce la necesidad de códigos más “modernos”, les permite conservar sus puestos de trabajo, y, por lo tanto, conservar el uso habitual del Mercado.

Pese a las limitaciones mencionadas al considerar las instancias de legitimación y la alta ritualización de su “puesta en acto”, el debate del proyecto de privatización del Mercado “6 de Agosto” en la Banca XIII resulta representativo de los constantes procesos de renegociación alrededor de cómo apropiarse, tanto material como simbólicamente, de este espacio.

Abortado el proyecto de privatización, el debate contribuyó a alimentar la idea de la necesidad de una estética urbana “moderna”, relacionada con la globalización y la nueva cultura-mundo, o sea en términos de los consumos relativamente suntuarios de un centro comercial o en los asociados a la oferta de productos típicos para el turismo global. En ambos casos, se elude la consideración de la dimensión de bienes públicos y comunes de los mercados municipales.

Proyectos de refuncionalización y situación actual

En consonancia con proyectos previos, en los últimos cuatro años se han repetido las intenciones de refuncionalizar el Mercado “6 de Agosto”. El proyecto actualmente en curso forma parte del Programa de Desarrollo de las Áreas Metropolitana del Interior (DAMI). Se trata de uno de los tres proyectos por los que el Municipio de San Salvador de Jujuy recibió financiamiento del Banco Interamericano de Desarrollo. Propone, entre otros objetivos, diseñar una ciudad amigable y revalorizar el turismo metropolitano patrimonial. El proyecto se ha presentado oficialmente a los puesteros y puesteras el 31 de octubre de este año, en una reunión informativa conducida por los equipos técnicos y los y las funcionarias de la Municipalidad, aunque hubo trabajos y tareas anteriores



que alimentan esta etapa, como lo reflejan diversas fuentes periodísticas de información digital.

Por ejemplo, en nota del 24 de junio de 2016 de Notinor, se resalta que dicho Mercado “Es un patrimonio de los jujeños que debemos cuidar y refaccionar”, señalándose los planes de que forme parte del casco histórico de la ciudad luego de su restauración. En aquel momento se notificaba a los puesteros de la planta alta, la cual sería desalojada a los fines de generar el espacio necesario para realizar las obras de restauración, estimándose el inicio de obras hacia principios de julio de aquel año de 2016. En aquella oportunidad el Director de Mercados señalaba la necesidad del mantenimiento por la antigüedad del edificio y los serios daños observables debido a la humedad y el paso del tiempo, los que hacían urgente la reparación. Argumentaba además el Director que los puesteros de la planta alta ya venían siendo notificados de esta situación y que muchos de ellos mantenían cuantiosas deudas con el municipio en concepto de alquiler, deudas que según este funcionario llegaban en algunos casos hasta los sesenta mil pesos y no habían sido regularizadas pese a haberse ofrecido posibilidades de refinanciamiento. El 30 de junio se cumplía entonces el plazo para el desalojo, para posteriormente ingresar los andamios para dar inicio a las obras.

Para fines de 2016, en otro portal digital, en nota del 31 de diciembre, se aludía nuevamente a la “Recuperación edilicia del Mercado 6 de Agosto”, indicando que se continuaban las obras para que este patrimonio arquitectónico se convierta en un escenario cultural y social para feriantes, comunidad local y turistas. Tanto el Jefe Comunal como la Directora de Patrimonio del municipio, el Secretario de Gobierno de la Municipalidad capitalina y el Director de Mercados coinciden en destacar cómo el edificio forma parte de la identidad de la ciudad a la vez que su desgaste estructural debido al paso del tiempo hacía imprescindible la intervención para su preservación y posterior mejor aprovechamiento. Se señala inclusive que se dejará un edificio resistente a los sismos y se buscará potenciar su bagaje arquitectónico, generando un valor agregado al centro comercial de la ciudad. La resignificación perseguida de este espacio no debe hacer que se pierda el espíritu de mercado y que el mismo pueda ser disfrutado por toda la comunidad. En todo caso, la reparación estructural aparecía como una necesidad para evitar riesgos futuros para el edificio y quienes lo ocupan a diario.

Casi dos años más tarde, en nota publicada en Jujuy on line el 1/9/2018, se vuelve a titular “Restaurarán el edificio del Mercado 6 de Agosto”, siendo en este caso la voz del Ministro de Cultura y Turismo de la provincia la que señala que este Mercado estará



luego “en sintonía con lo que son los mercados de grandes destinos turísticos como Barcelona, Lima y México, junto a la gastronomía y la cultura local”. Se alude a un convenio entre el Ministerio de Cultura y Turismo de la provincia de Jujuy y la Municipalidad de San Salvador de Jujuy, para la ejecución de una de las etapas de la obra de refacción del edificio del mercado, enmarcada en un convenio suscripto en octubre de 2017 entre el Ministerio de Turismo de la Nación, la Provincia de Jujuy y la Municipalidad capitalina. Se subraya en este caso la articulación del trabajo entre los gobiernos provincial y municipal y el apoyo de la Nación. El objetivo era la finalización de las obras para octubre de 2019, entre las que se contaban construcción de baños, baños para discapacitados, escaleras, rampas y ascensores, entre otros aspectos.

En una publicación más reciente, en la *Gazeta de Jujuy* del 27 de mayo de 2019, bajo el título “Recorrido por las obras: Mercado Central 6 de Agosto”, se relata la visita realizada en el lugar por el intendente capitalino y el Secretario de Turismo de la Nación, verificando los avances de la primera etapa de la remodelación interna del edificio. Se indica nuevamente que las obras referirán a sanitarios, escaleras y ascensores y se reitera la pretensión de transformar al mercado en un edificio con alto valor turístico. En particular, el Secretario de Turismo afirma que “Hoy los mercados en el mundo se han convertido en atractivos turísticos. Soñamos en que esto sea el gran centro de interpretación gastronómico de Jujuy, de la producción de todo Jujuy, con su diversidad de productos naturales que pueden estar en el mercado; y al mismo tiempo va a seguir siendo el mercado vivo de los ciudadanos, donde se compra la comida pero al mismo tiempo un lugar donde el turista puede descubrir la comida regional, la artesanía y la música”.

Frente a estas diversas declaraciones de funcionarios y las noticias del avance de las obras, se realiza una visita al Mercado en la actualidad (septiembre de 2019) y se observa un total de 25 puestos en funcionamiento, verdulerías, carnicerías, pollerías y puestos de comida. En el caso de las verdulerías se observa una gran variedad de productos, desde banana, tomate y frutilla que son los más locales, hasta manzanas de otras provincias. Aun en el caso de los productos locales las compras se realizan en la feria mayorista de Perico, que sería la intermediaria, ya que todas las frutas y verduras del resto de las provincias y de la propia provincia llegan ahí. Posteriormente, esta misma feria es la encargada de distribuir los productos al resto de la provincia.

En cuanto a las carnicerías, en uno de los puestos relevados se ofrece carne de llama y cordero. En este puesto, la carne se trae directamente desde Santa Catalina-



Cieneguillas (región Puna). El dueño del puesto, cuenta con el transporte necesario (camionetas con frío para el traslado y su correspondiente cuidado). En general es mayoritaria la presencia de mujeres atendiendo los puestos de comida y verdulerías, mientras que lo inverso ocurre en las carnicerías. Las condiciones de los puestos de venta parecen a simple vista adecuadas, aunque algunos de ellos, particularmente las carnicerías, parecerían requerir una infraestructura más acorde.

En relación a la mentada refuncionalización, se reconoce por parte de los puesteros la realización de algunas obras, como sanitarios y escaleras, pero mencionan que luego la obra se detuvo. En general, los puesteros entrevistados tenían conocimiento sobre la reforma que se está realizando y otras que se planifican. Algunos consideraron que las obras tendrían que haberse llevado cabo hace tiempo debido a que ellos se encuentran ubicados en el centro de la ciudad y por lo tanto, necesitan tener una mejor visión para todos los que acuden a realizar sus compras, en especial los turistas. Consideraron también que debería haber puestos sobre comidas regionales y venta de artesanías, esto para poder ser más llamativo y atraer a más turistas en especial.

De manera que el proyecto actualmente en curso se inscribe en preocupaciones de los y las puesteros, coincidentes con los de los equipos técnicos de la municipalidad.

La primera reunión informativa “oficial” de presentación del proyecto incluyó a veintiocho puesteros y puesteras (la mayoría, mujeres), ocho integrantes de los equipos técnicos y políticos del municipio y dos investigadoras. Prácticamente desde el inicio de la presentación -acompañada por la proyección de imágenes e información en una pantalla, y a cargo de la arquitecta y la Secretaria de Planificación, con intervenciones de los funcionarios y funcionaria-, los puesteros y puesteras intervinieron planteando diversas preocupaciones. En el conjunto de expresiones se destacó recurrentemente la interpelación vinculada al trabajo, tanto en las preguntas sobre los plazos de obra como sobre las eventuales reubicaciones. Tanto en el grupo de los y las puesteras como en el equipo técnico, la preocupación por la imagen (como hemos visto en el apartado anterior, recurrente desde la década de 1990), fue otro eje permanente. Asimismo, y en coincidencia con la dinámica de la privatización observada en aquel apartado, el turismo aparece como un actor constantemente tenido en cuenta para los usos y funciones del Mercado.

Durante el encuentro, se reiteraron expresiones tranquilizadoras para el primer punto. También se anunció un proceso de capacitación destinado a la elaboración de un plan



de negocios para los puestos, y se indicó que la “marca mercado” organizaría toda la comunicación visual del espacio.

Reflexiones finales

Podemos señalar que la primera etapa el origen del mercado se liga a los preceptos de organización del abasto ciudadano del liberalismo clásico del siglo XIX, que se antepuso a los patrones, normas y rituales de “antiguo régimen”, vinculado también a la formación de los gobiernos municipales en el proceso de construcción del Estado argentino. Esa primera etapa culmina con los vientos que soplan de innovación tecnológica que provocó la industrialización en el primer mundo.

Luego en la fase que impera el neoliberalismo a partir de la década de 1990 prima un proyecto de privatización y cambio de “imagen” a partir de transfigurar el mercado en un shopping. Este proyecto no logró prosperar, en buena medida gracias a la defensa que hicieron los puesteros y puesteras. Tal defensa, que puede ser vista como una expresión de amor al territorio, también puede ser interpretada en términos del concepto de “re-territorialización” propuesto por Ortiz (1996), según el cual se enfatiza el territorio como dimensión social y, en este caso, el Mercado Central queda atravesado por lo local, lo nacional y lo global. Reaparece aquí la idea de espacios en disputa, cuyo trasfondo, más allá de las apelaciones a la cultura y la identidad, tiene una fuerte base económica (en cuanto a la apropiación de un edificio ubicado en uno de los espacios más valorados de la ciudad, el microcentro).

El proyecto de la privatización del Mercado Central Municipal de San Salvador de Jujuy planteó claramente a sus puesteros y puesteras la posibilidad de quedarse afuera de la nueva ciudad, o al menos afuera del área central. Tal posibilidad alentó la organización en defensa del Mercado. Sin embargo, en aquél momento el proyecto alternativo de los puesteros y puesteras acordaba con el planteo oficialista sobre la necesidad de una transformación, y la vinculación de este cambio con la “imagen”. Es decir, no se considera la posibilidad de debatir acerca de las distintas imágenes representativas de temporalidades y espacialidades que están en juego, y que son parte del carácter de “espacio en disputa” de este lugar. La caída de aquel proyecto implicó la continuidad del Mercado “6 de Agosto”, aunque también hizo que no se invirtiera en su mantenimiento al ritmo necesario para evitar un proceso de declive.

Finalmente, en los últimos años se ha apostado desde el gobierno municipal a refuncionalizar el mercado para responder a las corrientes de turificación, buscando



generar un polo de desarrollo turístico con una reconfiguración que apunta principalmente a ese fin. La propuesta oficial, en principio, sostiene la preservación del espacio esencialmente como mercado y lugar de venta de “productos frescos”, readecuando el perfil comercial con nuevos conceptos de “negocios”. Los puesteros, por su parte, expresan preocupaciones propias referidas a su fuente de trabajo: la continuidad y reubicación de sus puestos, la probable suba de los costos de alquiler y mantenimiento, la paralización de las ventas mientras se realicen las obras, entre otras. Este proyecto se encuentra actualmente en ejecución, y los conflictos asociados a esa transformación reproducen algunos de los ejes ya existentes, reafirmando en qué medida los mercados son espacios de disputa.

Notas

¹En Buenos Aires el primero fue el Mercado del Centro (1821), se fundaron en 1856 el Mercado del Plata y en 1861 el Mercado de Comercio de Plaza San Telmo (Medina y Álvarez, 2009, 187). El Mercado del Norte fue erigido en 1863 en San Miguel de Tucumán.

² Por ejemplo, el paso de la venta de alimentos al aire libre y ambulante en las inmediaciones de las plazas públicas a la concentración y fijación en lugares cerrados como forma de cuidar mejor la higiene de los mismos. También imperaron antes del siglo XIX las reglas de una “economía moral” para el funcionamiento en el abasto alimenticio (Cf. Dupuy, 2013).

³ Bolsi (1997) señala que previo a la crisis de 1930, el mercado interno era depreciado por la industria frigorífica de la región pampeana, dedicada exclusivamente a la exportación, por lo que las demandas locales debían ser cubiertas con demandas propias. Ello quedó reflejado, por ejemplo, en un aumento constante del stock ganadero de las provincias del Norte argentino hasta 1930, cuando se revirtió esta tendencia.

⁴ Expresión vertida en la Banca Abierta por un puestero que, al defender el derecho a permanecer en el espacio del mercado, señaló “ojalá no nos demos cuenta después de siete años que el Mercado es un monstruo dormido” (García Vargas, 1999).

⁵ En el caso específico de San Salvador de Jujuy, tales procesos se han relacionado a la profundización de sus lógicas históricas de segregación socioespacial, combinada con nuevas maneras de autosegregación de las clases medias altas, de organización popular con base territorial barrial de los movimientos sociales y de patrimonialización diferencial de espacios centrales urbanos (García Vargas, Gaona y López, 2016)



⁶ La Banca Abierta o “Banca XIII” es la denominación generalizada que recibe la Banca Abierta creada en el ámbito del Concejo Deliberante de San Salvador mediante ordenanza N° 2.326/96, con el fin de permitir el acceso a todas las personas o instituciones, con domicilio legal dentro del ejido municipal, que lo soliciten. La banca abierta funciona en el Concejo Deliberante como un espacio público con algunas restricciones: fundamentalmente la de exigir que quien la solicite esté directamente afectado por el tema que se trate. En el caso de los puesteros y puesteras, además de los requisitos legales a cumplir, se planteó una instancia de legitimación interna al grupo que dio como resultado la selección de representantes: el puestero varón con mayor capital cultural (profesor de Arte) y un abogado contratado al efecto. Las puesteras y los demás puesteros participaron de la sesión como público (García Vargas, 2003).

⁷ Expediente 000640-00-X-99, Concejo Deliberante de la Municipalidad de San Salvador de Jujuy, folio 2.

⁸ Al respecto, en distintas apariciones televisivas, el intendente recuperaba como eje para justificar el proyecto, la “condena a vivir en el pasado” a la que los puesteros someten al resto de la ciudadanía, deseosa de entrar en la modernidad. Como ejemplo, reproducimos su frase: “es injusto que para disfrutar de un shopping tenga que irme a Salta”. Cablenoticias 4, edición del mediodía, 2 de agosto de 1999.

Bibliografía

- Bolsi, A. (1997). La actividad ganadera en el Noroeste argentino. En A. Bolsi (editor) *Problemas agrarios del noroeste argentino*, Universidad Nacional de Tucumán: Tucumán.
- Conti, V. (2007). *Articulaciones mercantiles del espacio saltojujeño durante el período rosista*. Tesis de posgrado. Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación: La Plata. Recuperado de <https://bit.ly/2Sub2iK>
- Delgadillo, V. (2016). La disputa por los mercados de La Merced. *Revista Alteridades*, 26 (51), pp. 57-69.
- Dupuy, A. (2013). *Mercado de abasto de carne en Buenos Aires colonial (siglos XVI - XVIII), Cambios y continuidades*, Editorial Académica Española.
- Fandos, C. y Díaz, M. F. (2010). Mercado interno, actores sociales y negocios urbanos. El abasto de carne en San Salvador de Jujuy, 1860 -1920. En A. Teruel (Direc), *Problemas Nacionales en Escalas Locales. Instituciones, Actores y Prácticas de la Modernidad en Jujuy*, (pp. 125- 161), Prohistoria: Rosario.



García Vargas, A. (1999). “Señores, el mercado es la cara de cada pueblo”. *El uso de la Banca XIII en relación con el conflicto por la privatización del Mercado Central Municipal de San Salvador de Jujuy*, en *Actas de la Tercera Reunión de Antropología del MERCOSUR*. Posadas, Universidad Nacional de Misiones.

García Vargas, A. (2003). Visibles e invisibles. Periodistas, ciudadanos y cartógrafos en la construcción simbólica de San Salvador de Jujuy. En A. Teruel, M. Lacarrieu y O. Jerez (Comp.), *Fronteras, Ciudades y Estados* (81-103). Córdoba: Alción.

García Vargas, A., Gaona, M. y López, A. (2016). Intersecciones: espacio físico, social y mediático en la construcción cotidiana de una “ciudad ordinaria” (San Salvador de Jujuy, Argentina). *Comunicación y Medios*, 25 (33), 89-114. doi:10.5354/0719-1529.2016.37236.

Gil Montero, R. (1995). La ciudad de Jujuy y su campaña circundante: algunos aspectos de su población entre fines del siglo XVIII y mediados del siglo XIX. En M. Lagos (Coord.) *Jujuy en la Historia. Avances de Investigación II*, Jujuy: UNIHR.

Lacarrieu, M. (1998). ‘A Madonna... yo le hago un monumento’. Los múltiples y diversos usos de la historia en la ciudad de México”. *Alteridades*, 8 (16). 43-59.

Ortiz, R. (1996). *Otro territorio. Ensayos sobre el mundo contemporáneo*. Bernal, Argentina: Universidad Nacional de Quilmes.

Rojo, F (2008). *Los mercados minoristas como motor para el desarrollo económico, social y cultural de una ciudad*, Banco Interamericano de Desarrollo, Washington, D. C

Svampa, M. (2001). *Los que ganaron. La vida en los countries y barrios privados*, Buenos Aires, Argentina: Biblos.

Zukin, S. (2005). *The Culture of Cities*. Cornwall, Gran Bretaña: Blackwell.



Línea Temática 4. Culturas alimentarias



Mudanças alimentares no Brasil Central: Uma análise isotópica e cultural

Luiza Bão
Gabriela Nardoto
Fernanda Aquino

A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza

– e esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais

oportunidades de prazer (Montanari, 2013: 41).

Introdução

O presente artigo tem por objetivo compreender algumas mudanças alimentares no Brasil que se apresentam na modernidade, através das análises isotópica e cultural. O estilo de vida na era moderna ocidental tem levado muitas pessoas ao consumo de alimentos ultraprocessados, implicando mudanças intensas nos sistemas agroalimentares de comunidades tradicionais. Nesse contexto, a urbanização e a globalização são responsáveis pela introdução de bens industrializados nas zonas rurais, transformando a comida em produto de mercado e marginalizando, cada vez mais, rituais de sociabilidade e integração entre as pessoas.

Apreender os padrões e fatores que influenciam a transformação alimentar é, simultaneamente, compreender a otimização econômica do tempo como prioridade na vida moderna, redefinindo espaços das refeições e o significado da própria alimentação. Ao buscar identificar as referidas mudanças no consumo e nos hábitos alimentares locais foi verificada, através da composição isotópica de carbono e nitrogênio em amostras de unhas, a dieta de algumas comunidades, urbanas e rurais, brasileiras. Sendo assim, rastreou-se a dieta a partir de dados de ingestão de alimentos pelo método recordatório de 24 horas e a frequência desse consumo. A composição isotópica das unhas pela análise do carbono e do nitrogênio reconhece a extensão e integração do mercado como fator central no consumo de alimentos.

Observou-se que hoje, em algumas sociedades rurais, há uma preferência à compra de alimentos processados, enquanto restringe-se, por exemplo, a pesca somente à atividade econômica. Considera-se que o cenário moderno, a urbanização e a integração entre mercados contribuíram para a substituição dos alimentos produzidos localmente



por produtos industrializados. Nesse sentido, é necessário conhecer, reconhecer e compreender essas mudanças, a fim de apreender relações entre indivíduo, comida e ambiente.

Palavras chave

Mudanças alimentares; Brasil central; Pobreza.

Modernidade: Fonte de vida ou fonte de adoecimento?

A alimentação e o modo de alimentar-se sofreram mudanças significativas com o passar do tempo. Usufruía-se do tempo natural: o sol, a chuva e as estações do ano faziam o tempo de trabalho na vida comunitária. Em contrapartida, o tempo do relógio, as grandes fábricas e a lógica produtivista possibilitaram a criação e a produção da comida, como produto com valor de compra, independente das condições climáticas. Extraíu-se, desse modo, toda e qualquer compreensão acerca do funcionamento da natureza.

No tempo moderno, os sujeitos puderam e podem ter recursos à sua disposição, isto é, “nos países industrializados, é possível encontrar produtos frescos em todas as épocas do ano, empregando o sistema-mundo como área de produção e de distribuição” (Montanari, 2013: 44). De modo geral, enquanto, sociedades agrícolas prezam pela diversificação para alimentar sua população, as monoculturas servem à indústria, sendo resultado dos interesses econômicos e políticos (Montanari, 2013).

No Brasil, a década de 1960 focaliza estudos sobre a mudança de hábitos alimentares devido à urbanização, ao desenvolvimento da agroindústria e ao ingresso das mulheres no mercado de trabalho. Essa nova organização social gera um novo padrão alimentar composto pela gordura animal e pela abundância dos produtos açucarados, além da carência de alimentos com fibras, vitaminas e minerais. Desse modo, estas novas pesquisas objetivam compreender e acompanhar as transformações estruturais e, ao acompanhar as variações no campo alimentar, os pesquisadores percebem a dificuldade em se manter formas tradicionais de alimentação (Sobreira et al., 2018). O alimento como produto industrial torna-se símbolo da modernidade.

Para que a indústria pudesse ter sucesso na produção massiva e na conservação de produtos foi necessária a elaboração de novos métodos. Em suma, enquanto na Antiguidade tentava-se isolar o alimento do oxigênio e sua preservação em argila, na Idade Média, o açúcar passa a ser usado como principal técnica de conservação



(Montanari, 2013). Além disso, a desidratação pelo sol ou pelo sal tornou-se característica de uma sociedade que não podia confiar nas mudanças climáticas. A manipulação da temperatura tornou-se possível, quando o primeiro refrigerador foi patenteado no ano de 1876. Essa revolução econômica possibilitou o transporte de carne da América Latina à Europa (Carneiro, 2003). A novidade chega aos lares domésticos e torna o ramo dos restaurantes uma atividade possível.

As novas tecnologias originam e fornecem aspectos positivos e negativos sobre as questões alimentares. O processo de produção massiva e o armazenamento de alimentos passa a ser racionalizado, industrializado e funcional, sendo apresentados como vantagem para o grande mercado capitalizado; contudo, estes alimentos ultraprocessados geram a produção massiva de lixo ambiental: são embalagens, a utilização de produtos químicos e, para além disso, relações verticalizadas de poder comercial.

Com a crescente industrialização, mudam-se os hábitos, a forma de acesso ao alimento e define-se um novo padrão alimentar – este que agora revela grande quantidade de gordura animal, proteína, sal e açúcar, além da pouca quantidade de fibras, vitaminas, minerais, carboidratos, etc (Reinaldo, 2014) – tornando o alimento um mero produto industrial. Ademais, estes produtos industrializados, ricos em gorduras, são danosos tanto à saúde quanto ao meio ambiente, todavia são marcados como símbolo da modernidade. (Sobreira et al. 2018)

Neste contexto de mudanças que a alimentação, então, ganha nova forma. O açúcar é o item de maior ampliação nesse novo cenário. Em uma perspectiva histórica, o açúcar foi utilizado para adoçar bebidas como café, chá e chocolate, substituindo o mel, resultando em radicais mudanças econômicas e dietéticas. Também, durante a colonização do Novo Mundo, o açúcar era o artigo de maior fluxo comercial.

Outros itens da alimentação moderna são o café, o chocolate e o chá. Denominados como *alimentos-drogas* (Carneiro, 2003), estes eram utilizados como estimulantes; em especial, o cacau, alimento de moeda de troca e consumido pela elite, foi relacionado à divindade e ao apetite sexual. Já o café tinha como aspecto cultural a vigília e a atenção, sendo símbolo do racionalismo, da lucidez e da liberdade de pensamento. Foi, além disso, considerado como remédio e, mais tarde, signo da sobriedade – portanto, típica do burguês. Os *alimentos-drogas* também compreendem bebidas fermentadas, com a função de complemento alimentar. Sendo assim, o aumento do consumo desses



alimentos acabou por modificar de forma intensiva a alimentação, desenvolvendo, conseqüentemente, novas enfermidades nas populações.

Há uma a ampliação excessiva da produção de alimentos e, indiretamente proporcional, o crescimento de populações subnutridas, a fome, a miséria e a pobreza; assim como a obesidade como problema de saúde pública e a anorexia e a bulimia tornando-se “enfermidades paradigmáticas da infelicidade com relação à alimentação e ambas são produtos da sociedade da abundância” (Carneiro, 2003: 103), ligadas à imagem corporal.

Helman (2009) menciona a questão da desnutrição por uma ótica econômica, política, ambiental e social. Desse modo, o autor analisa, por exemplo, que os países em desenvolvimento que, por muito, ficaram sob ordens colonizadoras passaram a produzir *commodities* em detrimento dos alimentos básicos. Além disso, estes locais estão sujeitos, muitas vezes, às flutuações do mercado internacional.

O modelo alimentar dos Estados Unidos, fundamentado na substituição de carboidratos complexos como os amidos, por carboidratos simples como açúcares e gorduras, e na expansão da dieta carnívoras, é simbolizado pela expansão das redes de fast-food (...)” (Carneiro, 2003: 104)

No Brasil, a situação não é muito diferente da encontrada pelas populações estadunidenses em um mundo ocidental industrializado e globalizado. É perceptível a mudança radical que as comunidades rurais defrontam com o desenvolvimento industrial perante a alimentação. As alterações na produção do autoconsumo e dos hábitos alimentares locais modificam o modo de vida e a produção.

Uma das conseqüências que podem ser observadas é a homogeneização dos hábitos alimentares e da cultura, transformando o padrão do consumo e de sua própria produção (Silva et al., 2015). Em suma, a homogeneização indica o consumo padrão tanto nos centros urbanos como nos centros rurais, a falta de variabilidade em nutrientes, rica em gorduras e nos danos à saúde.

Essa mudança no sistema de produção e no consumo pode colocar em risco a manutenção de vida local (Silva et al., 2015). A alimentação industrial é apontada, como colocada anteriormente, como causa de problemas de saúde pública de difícil solução, como a obesidade e pressão alta – associados a doenças cardíacas e diabetes do tipo



II, além de cânceres, oriundos desde os anos de 1990 sendo causas de mortalidade. A dieta ocidental transformou os hábitos alimentares e “as sociedades modernas parecem estar convergindo para uma dieta padrão, rica em gorduras saturadas, açúcares refinados, e pobres em fibras” (Nardoto et al., 2015: 330).

Nós somos o que comemos

Inicialmente, define-se o isótopo estável como aquele variante químico que não se deteriora em outros elementos, pois as suas combinações particulares de prótons e nêutrons são estáveis, não emitem radiação.

Os indivíduos são coletores de carbono, nitrogênio e outros inúmeros elementos através da assimilação. Assim como plantas realizam fotossíntese para a obtenção de energia, os indivíduos devem alimentar-se. Desse modo, os isótopos estáveis, como indicadores, são utilizados para mostrar de que modo o indivíduo incorporou esses elementos durante a vida. Os isótopos, então, são uma expressão do ambiente e vai assinalar aonde o indivíduo viveu, como viveu e como foi sua alimentação.

Desse modo, as pessoas adquirem carbono e nitrogênio por meio do consumo de produtos primários, que realizam o processo da fotossíntese. O produtor primário necessita de energia, que advém do solo. Nesse sentido, é fácil concluir que a fonte de energia dos indivíduos humanos advém das plantas. Adquire-se carbono e nitrogênio comendo. Em suma, cada ser humano é uma biblioteca particular com suas trajetórias isotópicas, que conta aonde viveu e como viveu. Literalmente, somos o que comemos.

Para utilizar os isótopos estáveis como indicadores, deve-se compreender suas variações no ambiente – e a geologia é uma disciplina que ajudará a elucidar esta questão. É preciso saber como este traçador muda ao longo de uma cadeia trófica. Conhecendo e entendendo como os isótopos comportam-se no ambiente, é possível realizar uma comparação entre o indivíduo e o meio, para, enfim, saber de onde ele veio ou de onde ele não veio.

Pelo processo da fotossíntese, o CO₂ se incorpora à planta e da planta ao organismo humano. Com o consumo de carne, há um intermediário entre o indivíduo e sua fonte primário de energia; a assimilação do capim é realizada da mesma forma. Por vez, o N₂, ainda que sejamos rodeados por este elemento, é de difícil assimilação. O consumo do nitrogênio, então, é necessário, também, através da alimentação; o sintetizamos a partir do arroz, por exemplo.



Desse modo, é interessante notar a existência de duas formas de alimentação: a primeira advém de plantas C3, ou seja, trigo, arroz, feijão, mandioca; enquanto a outra é oriunda de plantas C4, isto é, milho, capim, açúcar. No Brasil, há o consumo, em geral, da forma C4, uma vez que a planta e o açúcar são alimentos baratos e comercializados pelas grandes indústrias de forma mais fácil. Importante salientar que a variação C3 e C4 também está correlacionada aos diferentes biomas, e suas variações de abundância de água ou exposição ao sol, por exemplo. Da mesma forma, é relacionada ao Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), cuja dieta C4 relaciona-se com os maiores valores, como será discutido posteriormente. O diálogo entre a isotopia e as condições socioeconômicas é possível.

A pesquisa isotópica

Os primeiros estudos de análise isotópica para investigar o consumo e os padrões alimentares humanos começam a ser realizados no início dos anos de 1980. A partir disso, seguem-se outras pesquisas utilizando tecidos humanos, ossos e cabelos para a mesma finalidade (Nakamura et al., 1982; Schoeller et al., 1986; Katzenberg, 1989; YOSHINAGA et al. al., 1996; O'Connell e Hedges, 1999; O'Connell et al., 2001; Bol e Pflieger, 2002).

No Brasil, utilizou-se os isótopos estáveis em unhas para a investigação de dietas humanas modernas (Nardoto et al, 2006; 2011). Para realizar a pesquisa, as unhas das mãos foram amostradas em grupos sociais que englobam cidade grande, vila e vila rural. As unhas foram cortadas com cortadores e doadas à pesquisa. Em laboratório, as amostras foram limpas, pesadas em pequenas cápsulas de estanho e analisadas isotopicamente quanto ao carbono e ao nitrogênio. Junto à análise isotópica do material, aplicou-se o método recordatório 24 horas para a população-alvo. Este método trabalha com a reflexão das tendências de consumo de alimento em curto prazo, dependendo, diretamente, das informações fornecidas pelos interlocutores.

Estudos desenvolvidos por Nardoto et al. (2006a, 2011) e Gragnani et al. (2013), envolvendo isótopos estáveis de carbono e nitrogênio na identificação da composição isotópica de ^{13}C e ^{15}N em amostras de unhas objetivando avaliar hábitos alimentares com base no consumo de alimentos oriundos de plantas C3 (trigo, arroz, feijão) e C4 (milho, cana de açúcar, gramíneas) chegaram a várias conclusões; dentre elas destacam-se um



aumento no consumo de alimentos derivados de plantas C4 em detrimento do consumo de alimentos derivados de planta C3. (Nardoto et al. 2015)

Este estudo é realizado a partir da composição química das unhas, uma vez que a queratina é capaz de integrar a dieta dos últimos seis meses (Nardoto, et al, 2015: 332). A pesquisa foi realizada com comunidades rurais da região Amazônica do Brasil, assim como do semiárido nordestino (Nardoto et al, 2015) e “representa um equilíbrio dinâmico entre a entrada e a saída de alimentos” (Nardoto et al, 2015), ou seja, a descoberta de fontes alimentares e a consequente relação com a urbanização e industrialização do mercado de alimentos.

Importante, nesse aspecto, é notar que muitas comunidades rurais têm como atividades a pecuária, a agricultura e a pesca realizadas pelas famílias. Contudo, ademais dos fatores pontuados, a mudança climática tem provocado o abandono destas práticas, o que vem causando a procura de outras fontes alimentares (SOBREIRA et al., 2018). Desse modo, o estilo de vida moderno rural e o consumo estão relacionados aos doces, salsichas, linguiça e presunto. Esses alimentos, presentes nas refeições das populações estudadas na região do semiárido nordestino, compõem a dieta de supermercado, ou melhor, a dieta C4.

(...) as dietas antigas (...) eram, possivelmente, mais sazonalmente diversificadas do que dietas modernas, pois os indivíduos dependiam predominantemente das culturas produzidas localmente, assim como a disponibilidade dos alimentos dependia da temperatura. (Nardoto et al, 2015: 335)

Observou-se, como resultado, interessantes hábitos alimentares, cujo padrão de consumo mostrou-se homogêneo em áreas urbanas e revelou, ademais, uma lenta transição nutricional em localidades onde a integração de mercado foi mais complexa e mais lenta (Moraes e Schor, 2010; Schor et al., 2014; Bartoli, 2018). Em lugares onde o acesso aos mercados de alimentos é mais desafiador, ainda há um padrão alimentar baseado na dieta C3. Todavia, a partir das pesquisas realizadas por Nardoto et al. (2006, 2011), encontrou-se variabilidade no resultado das análises em lugares distantes à integração de mercado, sugerindo forma heterogênea nos padrões alimentares. Nesse sentido, é possível compreender que as preferências pessoais somadas ao poder de compra conduzem a uma substituição alimentar, que passa a ser composta por alimentos açucarados, transformando o consumo alimentar do tipo C3 básico ao tipo C4 adquirido no nível individual.



Essa capacidade de comprar alimentos também é importante para atenuar a escassez sazonal de alimentos produzidos localmente. Por exemplo, essa escassez é frequente entre os ribeirinhos do rio Solimões-Amazonas devido às inundações anuais quando os peixes se espalham pelas extensas planícies de inundação, tornando difícil capturá-los (Castello et al., 2015; Fabré et al., 2017).

Ainda que a transição nutricional não tenha atingido a todos os lugares, é interessante notar que, em algumas regiões brasileiras, a dieta de supermercado e os alimentos processados já compõem a mesa de lugares mais afastados dos grandes centros comerciais. Um exemplo interessante para pensar essa mudança é o Rio Grande do Norte, localizado na região do Nordeste brasileiro. Acreditava-se que a pesca, sendo atividade econômica principal de algumas regiões mais afastadas dos grandes centros comerciais, seria, também, a principal fonte de alimentação. Contudo, como demonstra Silva (2018), os pescadores optam pelo comércio de pescados e frutos do mar e, com a renda¹, passam a ter valor aquisitivo para comprar alimentos processados.

Alimento e isótopos

Todas estas variações alimentares se dão pelo o que se denomina de transição nutricional (POPKIN, 2002). O conceito descreve uma sequência de padrões alimentares e nutricionais resultantes de grandes mudanças na estrutura geral da dieta, correlacionadas com mudanças nos fatores econômicos, sociais, demográficos e de saúde. O processo de transição nutricional se deu na Amazônia por volta na década de 1980 com a abertura de estradas. Estas construções permitiram o acesso a mercados e a integração da Amazônia com o núcleo comercial sul-sudeste. Com isso, houve o aumento das taxas de desmatamento e da produção de gado.

Algumas populações ameríndias e ribeirinhas passam a substituir a agricultura tradicional por um modelo agrícola baseado na renda (Godoy et al., 2005, Urlacher et al., 2016), permitindo, desse modo, a compra e o consumo de alimentos processados. Cambiava-se o peixe e a mandioca por uma dieta típica de supermercados brasileiros com os produtos açucarados, o frango congelado, as carnes e conserva, os laticínios e derivados (Piperata, 2007; Nardoto et al., 2011; de Jesus Silva et. al., 2017), ou seja, de alimentos C3 para alimentos C4.

A região central do Brasil, sede do Cerrado, teve destino semelhante, devido sua localização geográfica, situada entre a região amazônica e a os mercados sul-sudeste.



Isso permitiu a expansão da industrialização e a construção da atual capital do Brasil, antes mesmo da abertura dos mercados na Amazônia. Era 1960, quando ocorreu a chamada “abertura” do Cerrado, que substituiu a vegetação pela agricultura e pela pecuária.

Nesta região brasileira, as unhas das mãos foram amostradas em Brasília, capital do país, e em quatro cidades: Alto Paraíso de Goiás – e duas aldeias rurais: Moinho e Fraternidade –, Calvalcante, Colinas do Sul e Santa Terezinha de Goiás. As umas também foram amostras por (de Jesus Silva et al., 2019) de 81 moradores distribuídos em onze aldeias Kalunga, localizadas em uma área triangular formada pelas cidades de Terezinha de Goiás, Cavalcante e Monte Alegre.

Exceto Brasília, uma das cidades mais ricas do país, a maioria das cidades é pobre, principalmente se comparada à região do sudeste industrializada. A pobreza dessas cidades se reflete no baixo IDH. Enquanto Brasília possui seu valor maior que 0,800, considerado “muito alto”, as quatro cidades supracitadas têm o IDH entre 0,700 e 0,800, considerado “alto”. Além disso, outras doze cidades da região possuem IDH variado entre 0,555 e 0,699, considerado “médio” e outras três cidades, o IDH menor que 0,555, denominado como “baixo”. As análises realizadas encontraram um índice mais alto relacionado à dieta C4 em Brasília, seguida de Alto Paraíso e das cidades remotas da Chapada dos Veadeiros, diminuindo, ainda mais, nas aldeias Kalunga. Por outro lado, os valores relacionados à dieta C3 foram mais abundantes nas aldeias dos Kalunga e em algumas cidades da Chapada dos Veadeiros. Com essas informações, conclui-se que o alto IDH é diretamente proporcional à dieta C4, enquanto o baixo IDH associa-se às análises resultantes em um padrão alimentar baseado mais em alimentos do tipo C3.

Conclusão

Para o desenvolvimento da indústria alimentícia foram necessárias algumas atualizações e o desenvolvimento de tecnologias que possibilitassem a conservação dos alimentos. Da Antiguidade até os dias de hoje foi possível perceber as diferentes técnicas e metodologias para realizar tal atividade. A sociedade moderna ocidental, portanto, possibilita, com essas novas tecnologias e, junto à globalização e a urbanização, a transformação de hábitos e padrões alimentares. Muda-se a forma de comer e seu significado.



Com a intenção de entender as mudanças ocorridas em meio rural de algumas populações brasileiras, foram realizadas pesquisas isotópicas a partir da análise de unhas das mãos. Os isótopos estáveis são variantes químicos que não emitem radiação. A partir da relação do indivíduo com o ambiente é possível reconhecer práticas de vida e alimentação a partir de sua posição geográfica somente com a análise isotópica. Conhecida como dieta de alimentos C4, a dieta urbana é composta por milho, açúcar e plantas. Em contraposição, em ambientes rurais, espera-se encontrar dietas com padrão C3, ou seja, trigo, arroz e mandioca.

Com as pesquisas realizadas, é interessante notar que a “abertura” do Cerrado, que dá lugar à pecuária e à agricultura, nos anos de 1960 e a associação entre Amazônia e o núcleo sul-sudeste pela construção de estrada, na década de 1980, possibilitam a integração de mercados e, com isso, a transição nutricional. Populações que antes estavam situadas longe dos grandes centros urbanos e, por conseguinte aos mercados, hoje acessam com mais facilidade esta indústria. As atividades de subsistência, com a pesca, tornam-se atividades econômicas e o poder aquisitivo pela venda dos produtos locais, junto a políticas governamentais, resultam no poder de compra dessas populações. Desse modo, há uma substituição de alimentos de valor C3 a uma dieta de valor C4, configurada em produtos açucarados, frango congelado, carnes e conservas, laticínios e derivados.

No Brasil Central, a capital é caracterizada pela dieta de supermercado, enquanto populações mais afastadas desse grande centro comercial ainda apresenta uma dieta C3. O que se vê é a fácil associação entre os resultados das análises isotópicas ao Índice de Desenvolvimento Humano. Ao prevalecer a dieta C4 é proporcionalmente relacionada o IDH de alto índice, como é o caso de Brasília. O contrário é verdadeiro, como visto pela dieta C3 das populações Kalunga.

A transição nutricional, desse modo, ainda não atingiu a todas as populações do país. Todavia, é correto afirmar que ela vem ganhando aberturas em diferentes localidades rurais brasileiras, uma vez que várias aldeias em diferentes regiões do Brasil já aderem a dietas de supermercado, ou que alguns moradores já consomem produtos processados.

A capacidade para comprar alimentos é importante, uma vez que atenua a escassez sazonal encontradas em alguns lugares, como na região do Solimões-Amazonas devido



às inundações anuais (Castello et al., 2015; Fabré et al., 2017). Ou, também, em relação às terras secas e a impossibilidade de realizar o cultivo, como na região central do país, com os Kalunga. Por outro lado, a transição nutricional ocasiona doenças associadas à dieta ocidental. A obesidade, a pressão alta, a diabetes passam a doenças comuns entre as populações modernas. Sendo assim, é preciso e necessário que programas de transferência de renda conscientizem as populações sobre os danos causados à saúde devido produtos ultraprocessados, fazendo com que as populações tenham acesso às informações e possam, com isso, equilibrar efeitos benéficos e deletérios à saúde.

Nota

¹ É necessário não perder de vista que as políticas públicas econômicas de transferência de renda para famílias pobres e programas de transferência de renda estabelecidos pelo governo brasileiro também são importantes na complementação da renda. Ver (Piperata, 2007; Duarte et al., 2009; Cotta e Machado, 2013; Schor et al., 2015; Dufour et al., 2016; Piperata et al., 2016; Schor e Azenha, 2017; de Jesus Silva et al., 2017 ; de Jesus Silva et al., 2019)

Referências bibliográficas

- Bartoli, E. (2018). Cities in the Amazon, territorial systems and the urban network. *Mercator* 17:1–16.
- Bol, R., Pflieger, C. (2002). Stable isotope (¹³C, ¹⁵N and ³⁴S) analysis of the hair of modern humans and their domestic animals. *Rapid Commun Mass Spectrom* 16:2195–200.
- Carneiro, H. (2003) História da alimentação no Brasil. 2003
- Castello, L., Isaac, V. J.; Thapa, R. (2015). Flood pulse effects on multispecies fishery yields in the Lower Amazon. *R Soc Open Sci* 2.
- Fabré, N. N.; Castello, L.; Isaac, V. J.; Batista, V. S. (2017). Fishing and drought effects on fish assemblages of the central Amazon Basin. *Fish Res* 188:157–165.
- Godoy R.; Reyes-García, V.; Byron; E.; Leonard, W. R.; Godoy, R.; Reyes-Garc, V.; Byron, E., Leonard, W. R.; Vadez, V. (2005). Renewable Natural Resources The Effect of Market on the Economies Peoples of Renewable Resources of Indigenous and on Their Use Natural. *Annu Rev Anthropol* 34:121–138.
- Helman, C.G, (2009), Cultura, Saúde e Doença. Porto Alegre: Artmed.
- de Jesus Silva, R., de Paula Eduardo Garavello, M.E.; Nardoto, G.B.;



- Mazzi, E. A.; Martinelli; L. A. (2017). Factors influencing the food transition in riverine communities in the Brazilian Amazon. *Environ Dev Sustain* 19:1087–1102.
- de Jesus Silva, R.; de Paula Eduardo Garavello, M.E.; Nardoto, G.B.;
- Mazzi; E.A.; Martinelli; L.A. (2019). Urban access and government subsidies impact livelihood and food transition in slave-remnant communities in the Brazilian Cerrado. *Agron Sustain Dev* 39.
- Katzenberg, M. A. (1989). Stable isotope analysis of archaeological faunal remains from Southern Ontario. *J Archaeol Sci* 16:319–329.
- Moraes, A. de O.; Schor, T. (2010). Mercados, Tabernas e Feiras: custo de vida nas cidades na calha do Rio Solimões. *Mercator* 9:101–115.
- Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac.
- Nardoto, G. B.; Murrieta, R. S. S.; Prates, L. E. G.; Adams, C.; Garavello, M. E. P.;
- Schor, T.; de Moraes, A.; Rinaldi, F. D.; Gragnani,
- J. G.; Moura, E. A.; Duarte-Neto, P. J.; Martinelli, L. A.; (2011). Frozen chicken for wild fish: Nutritional transition in the Brazilian Amazon region determined by carbon and nitrogen stable isotope ratios in fingernails. *Am J Hum Biol* 23.
- Nardoto, G. B.; Silva, S.; Kendall, C.; Ehleringer, J. R.; Chesson, L. A.; Ferraz, E. S. B.;
- Moreira, M. Z.; Ometto, J. P. H. B.; Martinelli, L. A. (2006). Geographical patterns of human diet derived from stable-isotope analysis of fingernails. *Am J Phys Anthropol* 131:137–46.
- Nardoto, Gabriela; et al. (2015). Dos alimentos locais aos importados: mapeando a dieta isotópica na Amazônia brasileira. V Congresso Internacional de Geografia da Saúde, Manaus, AM.
- Nakamura, K., Schoeller, D. A., Winkler, F. J., Schmidt, H. L. (1982). Geographical Variations in the Carbon Isotope Composition of the Diet and Hair in Contemporary Man. *Biomed Mass Spectrom* 9:390–394.
- O'Connell, T.C.; Hedges, R.E. (1999). Investigations into the effect of diet on modern human hair isotopic values. *Am J Phys Anthropol* 108:409–25.
- O'Connell; T. C., Hedges, R. E. M., Healey, M. A., Simpson; H. R. W. (2001). Isotopic Comparison of Hair, Nail and Bone: Modern Analyses. *J Archaeol Sci* 28:1247–1255.
- Piperata, B.A.; Spence, J.E., Da-Gloria, P.; Hubbe; M. (2011). The nutrition transition in amazonia: Rapid economic change and its impact on growth and development in Ribeirinhos. *Am J Phys Anthropol* 146:1–13.



- Popkin, B. M. (2002). The shift in stages of the nutrition transition in the developing world differs from past experiences! *Public Health Nutr* 5:205–14.
- Silva, R.J., Garavello, M. E. P. E., Nardoto, G. B., Mazzi, E., Martinelli, L. A. (2017). Factors influencing the food transition in riverine communities in the Brazilian Amazon. *Environment Development and Sustainability* 19: 1087-1102.
- Silva, et al. (2015) Transcrição agroalimentar em comunidades tradicionais rurais: o caso dos remanescentes de quilombo Kalunga – GO. *Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas*. 22(1): 591 – 6 – 7.
- Schoeller, D. A., Minagawa, M., Slater, R., Kaplan, I. R., (1986). Ecology of Food and Nutrition Stable isotopes of carbon, nitrogen and hydrogen in the contemporary north American human food web. *Ecol Food Nutr* 18:159–170.
- Schor, T.; Marinho, R. R.; Costa, D. P.; Oliveira, J. A. (2014). Cities, Rivers and Urban network in the Brazilian Amazon. *Brazilian Geogr J Geosci Humanit Res Mediu* 5:258–276.
- Sobreira, L.B., Garavello, M. E. P. E., Nardoto, G.B. (2018). Anthropology of Food: An Essay on Food Transition and Transformations in Brazil. *J Food Nutr Popul Health* Vol.2 No.1:9.
- Urlacher, S. S.; Liebert, M. A.; Josh Snodgrass, J.; Blackwell, A. D.; Cepon-robins, T. J.; Gildner, T. E.; Madimenos, F. C.; Amir, D.; Bribiescas; R.G.; Sugiyama, L. S. (2016). Heterogeneous effects of market integration on sub-adult body size and nutritional status among the Shuar of Amazonian Ecuador. *Ann Hum Biol* 43:316–329.
- Yoshinaga, J.; Minagawa, M.; Suzuki, T.; Ohtsuka, R.; Kawabe, T.; Inaoka, T.; Akimichi, T. (1996). Stable Carbon and Nitrogen Isotopic Composition of Diet and Hair of Gidra-Speaking Papuans. *Am J Phys Anthropol* 100:23–34.



Vegetarianismo e candomblé: Tendências alimentares e mudanças rituais no campo religioso afro-brasileiro.

Patrício Carneiro Araújo¹

Resumo

Ao observar o campo religioso afro-brasileiro nos dias atuais é possível perceber que o tema Alimentação tem possibilitado bastantes discussões. Um dos motivos que tem provocado esse intenso pensar da comida é justamente o fato de tocar num dos elementos estruturantes do candomblé: o sacrifício de animais. Tal tema que, desde os primeiros estudos acerca dessa religião ocupou o interesse de pesquisadores das mais variadas linhas de pesquisa, hoje volta a ocupar o centro de pesquisas e debates, tanto por parte de pesquisadores quanto de religiosos. Sendo assim, quando se achava que as ciências sociais já tinham dado conta do tema, o assunto volta à pauta com toda força. Os movimentos religiosos de tendências revisionistas que propõem a abolição do sacrifício de animais muitas vezes se apresentam como a materialização de uma mudança estrutural e profunda de práticas tradicionais que em outras épocas jamais seriam contestadas. Da mesma forma, tendências alimentares contemporâneas adentram os terreiros configurando novas práticas rituais da comida e exigindo dos pesquisadores novas abordagens da alimentação, agora não mais condicionando as comidas votivas à presença de carne. Ao observar dois desses movimentos e entrevistar algumas sacerdotisas brasileiras, este trabalho pretende pensar criticamente a relação entre candomblé e vegetarianismo. Fundamentado nas tradições da antropologia da alimentação e nas sociologias da alimentação (Poulain, 2004), pretendo apresentar a visão das ialorixás que optaram pela abolição do sacrifício de animais nas suas práticas religiosas e apresentar suas mais profundas motivações, chamando a atenção para o fato de que nem sempre uma dieta alimentar vegetariana é a sua principal motivação.

Palavras chave

Antropologia da Alimentação, Vegetarianismo, Religiões Afro-Brasileiras.

Percursos alimentares e mudanças no candomblé

Este artigo, como já anunciado no Resumo, discutirá a relação entre vegetarianismo e candomblé, a partir de diálogos desenvolvidos junto a duas ialorixás de São Paulo e em entrevistas coletadas com religiosos do candomblé de Fortaleza e sua região metropolitana. A inclusão desses últimos se deve ao fato de eu estar vivendo naquela



cidade e no momento desenvolver uma pesquisa sobre alimentação junto às populações de terreiros, pesquisa essa que tem trazido muito material interessante acerca dessa relação entre vegetarianismo e candomblé.

Meu interesse por esse tema surgiu quando desenvolvi a pesquisa sobre a abolição do sacrifício de animais em uma casa de candomblé de São Paulo, mais precisamente sobre o candomblé sem sangue praticado por Mãe Solange Buonocore em Guarulhos, pesquisa essa que deu origem ao livro *Candomblé sem sangue? Pensamento ecológico contemporâneo e mudanças rituais nas religiões afro-brasileiras* (Araújo, 2019).

Naquela ocasião, ao analisar o movimento revisionista que propõe a abolição do uso do abate religioso no candomblé, também percebi que essas mudanças afetam diretamente as culturas alimentares dos terreiros já que o abate também está ligado à produção de alimentos para as comunidades religiosas, apesar de esse não ser exatamente seu único objetivo. Como se sabe, o produto do sacrifício de animais nas religiões afro-brasileiras se subdividem, basicamente, em duas categorias: (i) as *extremidades* do animal sacrificado (patas, cabeça, pele, calda...) e as *partes internas* (órgãos vitais, sangue, ossos...) são oferecidos às divindades e (ii) a *carne nobre* é destinada ao consumo dos membros da comunidade religiosa, às visitas, ou mesmo à comunidade do entorno dos terreiros. Esse gerenciamento do produto do sacrifício faz com que a cultura do terreiro esteja muito associada ao consumo de carne, seja por parte dos seus membros seja por parte das visitas que por ali passam, principalmente em dias de festa, ou ao entorno do terreiro. Fala-se mesmo em terreiros que, localizados em regiões de muita pobreza e carência, são os principais distribuidores de proteína animal para as populações pobres do seu entorno. Os estudos de Roberto Mota sobre o xangô pernambucano são clássicos sobre isso.

Ao pensarmos esse panorama, somos, então, instigados a pensar a relação entre a abolição do sacrifício e os regimes alimentares ligados ao terreiro e seu raio de influência. Conforme relatei no livro *Candomblé sem sangue?* (Araújo, 2019, p. 109) a iyalorixá Mãe Solange Buonocore afirma que, na casa dela, a abolição do sacrifício não está ligada ao vegetarianismo. Quando interrogada ela falou categoricamente que não era vegetariana:

Quando ela me falou que o Alawowo dissera que depois que “limpasse a casa do sangue” ela não poderia mais abater animais nas dependências do terreiro, nem mesmo para comer, travou-se o seguinte diálogo entre nós: Patrício: mas pode comer a carne que não tenha sido sacrificada? Mãe Solange: Pode. Patrício: E aqui se come? Mãe Solange:



Carne? Sim. Patrício: Então não é uma questão de vegetarianismo? Nem de veganismo? A senhora não é vegana? Mãe Solange: Não sou vegana e nem vegetariana. Patrício: Porque geralmente também as pessoas acham que tem a ver com isso, não é? Mãe Solange: Não tem. Não tem nada com isso. (Araújo, 2019, p. 109).

No Brasil, a publicação do livro coincidiu com um momento de grande tensão entre o povo de candomblé, já que naquela mesma época, tinha havido a votação da constitucionalidade do abate religiosos de animais, no Supremo Tribunal Federal, a mais alta corte de justiça brasileira. A votação do Recurso Extraordinário (RE) número 494601 mobilizou tanto as populações de terreiro, que lutavam para garantir a manutenção do direito ao abate, quanto setores da sociedade ligados aos direitos e defesa dos animais.² Muitos desses grupos, como se sabe, também mantêm algum vínculo com círculos de culturas alimentares vegetarianas e veganas. A tensão se acentuou tanto que atingiu, de certa forma, a divulgação do livro. Na ocasião, depois de algumas especulações sobre meu posicionamento “contra” ou “a favor” do abate, preferi suspender a divulgação do livro e aguardar o arrefecimento dos ânimos em torno do uso do sangue no candomblé. Até porque, sendo o livro resultado de uma pesquisa sistemática e uma análise sócio-antropológica dos fenômenos envolvidos na questão do uso do sangue nessas religiões, as interpretações aligeiradas e fundamentadas apenas na leitura do título do livro poderiam diminuir a importância da discussão feita no livro, além de correr o risco de macular a minha própria imagem tanto como pesquisador quanto como religioso que também sou.

Enquanto eu aguardava o melhor momento para voltar a divulgar o livro, fiquei sabendo da existência de outra iyalorixá de São Paulo que também já realizava o que estava sendo anunciado e divulgado no ciberespaço como “candomblé vegetariano” ou “candomblé verde”. Comecei então a buscar, entre meus contatos de São Paulo, pistas dessa iyalorixá que se apresentava como Iyá Senzarumban e respondia pelo Ilê Axé Iyá Tundê. Só bem depois eu chegaria a esta sacerdotisa, tendo conseguido entrevistá-la no dia 11 de setembro de 2019.

Iyá Senzarumban e o Candomblé vegetariano

Quando entrevistei a Iyá Senzarumban, em setembro de 2019, iyalorixá que se tornou conhecida por, supostamente, ter adotado um “candomblé vegetariano”, identifiquei um movimento muito parecido com aquele percebido em Mãe Solange Buonocore. Não no plano da prática ritualística e da fundamentação teológica para seu modelo de culto, mas para se afastar da associação com um regime alimentar vegetariano.



Em 2011, mesmo já sendo “velha de santo”, a ialorixá paulista Shirley Badaró, cujo nome iniciático é Senzarumban, tornou-se conhecida no ciberespaço através de uma matéria jornalística escrita por um dos ogãs da sua casa, Ademir Barbosa Júnior. No texto que foi republicado em vários blogs, Ademir afirmava:

Candomblé Vegetariano é Candomblé. Não é dissidência, mas sim uma maneira de conectar-se com as energias dos Orixás. Não há casas em que se corta menos, situações em que não se corta? Pois bem, paulatinamente Iya Senzaruban adaptou os fundamentos à prática vegetariana, não criou uma nova religião. Candomblé Vegetariano é Candomblé. E toda festa de santo é celebração. Todo iniciado é "do santo". Não há casas em que fundamentos diferem? Não há nações com práticas diferenciadas? Ninguém aprisiona as energias, ninguém aprisiona os Orixás. (Júnior, 2011).

Naturalmente, como se era de esperar, as reações ao texto foram muitas. A maior parte delas contrária, já que, para a maior parte do povo ligado às religiões afro-brasileiras, vegetarianismo e candomblé são duas coisas absolutamente incompatíveis. Ciente de que haveria críticas, tanto a suas palavras quanto ao modelo de culto da Iyá Senzarumban, no mesmo texto o Ogã Ademir afirma:

Dialética e dialogicamente, quanto mais vivencio o Candomblé Vegetariano, mais aprendo a respeitar o fundamento do corte. É natural que o Candomblé Vegetariano atraia vegetarianos, pessoas e entidades que trabalham com resgate e direitos de animais, contudo isso não nos confere o direito de discriminar irmãos-de-santo, terreiros etc. Prática plural e geralmente inclusiva, o Candomblé, em sua vertente vegetariana, não atrai apenas os que não comem carne ou que não trabalhem o corte como fundamento: as portas estão sempre abertas para todos. Conforme registrei em diversos escritos (e faço disso um lembrete para mim, como integrante do Ilê e como Ogã), e isso não se aplica apenas ao Candomblé: "Candomblé Vegetariano: uma prática que respeita os fundamentos de outras tradições e amorosamente também exige respeito". (Júnior, 2011).

A partir desse episódio, o modelo de candomblé vegetariano de Mãe Senzarumban passou a ser motivo de conversa entre as mais variadas expressões de religiosos ligados ao mundo das religiões afro-brasileiras. É curioso o fato de, mesmo com o texto sendo republicado em vários ambientes virtuais, o modelo de culto e a própria Senzarumban não terem se tornado muito populares. Como poderemos interpretar isso?



Por outro lado, no mesmo Estado de São Paulo, desta vez na cidade de Guarulhos, seis anos depois da publicação do texto do Ogã Ademir (portanto no ano de 2017), outra iyalorixá que, mesmo não se afirmando vegetariana, também resolveu abolir o sacrifício de animais, gravou um vídeo anunciando a primeira iniciação no candomblé sem o uso de sangue. Essa sim, adquiriu grande visibilidade e popularidade através do ciberespaço. Tratava-se de Mãe Solange Buonocore. Contudo, mesmo tendo a abolição do uso do sangue animal em comum, há muita coisa que diferencia essas duas sacerdotisas no que diz respeito a como se afirmam e afirmam seus novos modelos de culto. Um dos elementos que as diferencia é o trato com a alimentação intra-terreiro e, principalmente, o trato com o consumo de carne.

Por ocasião da entrevista concedida a mim, por exemplo, assim como Mãe Solange, Iyá Senzarumban também se esforçou por explicar que, ao adotar um modelo de candomblé “se corte” (sem sacrifício) a intenção não era ceder a regimes alimentares adotados por ela ou por seus filhos-de-santo. Mãe Shirley Badaró, ou Iyá Senzarumban, como prefere ser chamada, mãe-de-santo residente no Jardim Santo Eduardo, Embu das Artes, São Paulo, explica que o vegetarianismo na sua casa é uma realidade, mas não foi o fator principal para definir às mudanças rituais estruturais que adotou em relação ao sacrifício. Ao longo da entrevista, insisti em perguntar, por exemplo, se a maioria dos seus filhos era vegetariana, ela respondeu: “Nada. Não”. Então, insisti na pergunta: “A senhora é vegetariana?” E ela respondeu: “Não. Eu já fui durante vinte anos mas eu comia ovo e produtos de laticínio mas então eu fui durante vinte anos. Mas eu tive um CA. Tive câncer e aí quando eu fui pra quimioterapia não segurei a onda e aí tive...”.

A essa altura da conversa, eu quis saber da Iyá Senzarumban como então ela mesma classificava o candomblé praticado por ela e que era chamado pelos outros de “candomblé vegetariano”. Então perguntei: **C**omo que a senhora classifica esse candomblé que a senhora faz? Ao que ela respondeu:

Sem cortes. Porque. Aí falam: “É uma umbanda?!” Não, não é uma umbanda. Porque todo mundo tem preceito, e não é preceito de umbanda. Porque na umbanda todo mundo faz o batismo. Porque eu também posso falar de umbanda né? Umbanda, umbanda. Não é umbandomblé. Umbanda, umbanda. São os mesmos preceitos. (Iyá Senzarumban, 2019).

Perguntei, então, se ela recolhia, raspava, colocava *kelê*, mantinha os neófitos na esteira, fazia toque público para apresentar o recém iniciado. Todos esses elementos



rituais fazem parte do complexo ritualístico da iniciação no candomblé, independentemente da nação. Ela confirmou fazer todos esses procedimentos, com a única ressalva de que, por não dispor de espaço adequado, costumava dar os toques públicos na mata.

Como eu também queria entender a relação entre o modelo religioso e a cultura alimentar, continuei indagando sobre as relações entre a abolição do sacrifício e a alimentação no terreiro. Perguntei então: “E a questão da alimentação? Porque quando se tira o corte também, como eu diria, também se modifica o regime alimentar né? Porque geralmente o corte ele também produz carne pra festa né? Aí no caso da senhora, como é que fica a alimentação do povo?” Sendo que ela me respondeu:

A alimentação de festa aqui geralmente é assim, é uma feijoada que às vezes vai carne e às vezes não, às vezes é vegetariana e as pessoas nem percebem. Não percebem mesmo. Ou, muito acarajé. Porque é uma facilidade que eu tenho. Eu tive durante muitos anos uma barraca de acarajé por São Paulo todo. Aí faz um omolocum, deixa alguns camarões de fora para o povo, porque não pode também exigir. Mas, eu estou mais para fazer umas festas sem carne mesmo, né? Assim, e sem bebidas. (Iyá Senzarumban, 2019).

Insisti um pouco mais: “Mas, em algum momento é servido carne?”, e ela explicou:

Sim. Por exemplo, eu fico com muito dó de não servir uma feijoada quando é um filho de Ogum. Dói. Aí eu vejo às vezes: esse momento está propício para eu pegar... mas, assim, é uma carne seca, uma linguicinha, que vai dentro. Posso. Não vai pés, não vai internos, nada disso. Mais light primeiro porque as pessoas hoje em dia não podem comer tanta gordura assim. E eu tenho que ficar atenta à saúde física também. Não só de meus filhos, mas de quem... Mas, tem molho de pimenta, tem farofa, não tem bacon. (Iyá Senzarumban, 2019).

Nota-se, através das palavras da iyalorixá, tanto um esforço para legitimar seu novo modelo de culto, quanto para administrar os regimes alimentares adotados por seus filhos-de-santo e pelas visitas que comparecem à sua casa. Contudo, como suas próprias palavras denunciam, ela insiste em dissociar do seu modelo de candomblé do rótulo de vegetariano.

Considerando, porém, que realmente se trata de um novo modelo de candomblé, já que se afirma sem corte (abate religioso, sacrifício de animais), ao final da entrevista insisti, ainda mais uma vez, sobre a relação desse novo modelo com o mundo dos terreiros de candomblé e da própria religião: “E o modelo de culto da senhora é algo que a senhora



deseja que seja para o candomblé como um todo ou a senhora vê esse modelo mais para a casa da senhora?” e sacerdotisa completou:

Não. Pra minha família. Por exemplo, eu tenho filhos que quando foram passando para o sem cortes não se adaptaram e foram... Eu mesmo dei santo e liberei: “Vá pra casa de fulano que você vai se dar bem. Você não vai se adequar. Você não vai se adaptar.” Entende? Agora quem está... Eu tenho muitos filhos de santo que tem casa aberta realmente são ebomes que já vem aqui ou são pai-de-santo de umbanda que sentem a necessidade. Então tem filhos e netos e cada um é livre. (Iya Senzarumban, 2019).

Ao final das conversas com a Iyá Senzarumban, ficou a impressão de que o novo modelo de candomblé vegetariano ainda encontra dificuldade de se afirmar. O modelo sem corte assumido pela sacerdotisa parece ser apenas um primeiro movimento na direção daquilo que poderá ser esse candomblé vegetariano. Mesmo ela tentando dissociar a abolição do sacrifício de um modelo vegetariano, percebe-se práticas e performances vegetarianas compondo parte das vivências internas do terreiro. Contudo, notei uma dissonância relativa entre as matérias publicadas na internet sobre ela e o conteúdo da entrevista. Tal dissonância seria resultado de interpretações pouco fidedignas dos repórteres que a entrevistaram em outras épocas ou de mudanças de postura da própria sacerdotisa entre as entrevistas anteriores e aquela concedida a mim? Essas são questões que se poderia apurar melhor, inclusive comparando os conteúdos das diferentes entrevistas e ouvindo mais a própria Iyá Senzarumban.

Conforme já anunciei, quando interrogada se seu novo modelo de candomblé era tributário do seu vegetarianismo, Mãe Solange Buonocore (Guarulhos) fez questão de afirmar que não era vegetariana e nem aboliu o sacrifício em nome de vegetarianismo dos filhos. Chegou mesmo a afirmar que na casa dela o consumo de carne não era interdito. Segundo ela, o interdito se dava apenas sobre o sacrifício, sendo que, aqueles e aquelas que desejassem comer carne teriam que adquiri-la no mercado, já que dentro da casa não se podia abater animais, desde que seu Alawowwo limpava sua casa do sangue.

Iyá Senzarumban, por sua vez, recusou a pecha de “candomblé vegetariano”, mas admitiu que o vegetarianismo na sua casa é uma realidade. Tendo viajado pela Índia e vivido no Sri Lanka, aonde estudou medicina tradicional, Mãe Senzarumban entrou em contato com diferentes culturas alimentares e admite ter adotado procedimentos rituais diversos que foram posteriormente incorporados ao seu modelo de candomblé, apesar de afirmar que a abolição do sacrifício na sua casa não se deve a adoção do



vegetarianismo. Quando a perguntei como surgiu a ideia de um candomblé vegetariano, ela respondeu:

Então, surgiu o vegetariano porque tem um amigo meu que é Xamã, né? É o Maxuel nem sei quando também porque a gente fazia, a gente participava, tinha uma amiga em comum que fazia uns encontros que chamava “Encontro de buscadores” que éramos assim, tinha tudo que você possa imaginar. Então tinha eu que era mãe-de-santo, tinha ele como xamã, tinha outra que via a borra de café, tinha ufólogos, muito importante na época, a Revista Planeta, tinha uma série de gente né? Que a gente ia para um monte de lugar no Brasil. Fui Para o Nordeste, fui pra Argentina... Bem eu fui pra Argentina não lembro se foi através disso, mas então esse amigo meu, que é do Oxósse também, há muitos anos, e aí eu estava lá de plantão, com aquele negócio dele e aí eu fui lá e encontrei o Pai Silvio de Xangô, que é, eu acho, parente carnal dele, eu acho alguma coisa assim, e a gente conversando e aí ele fez uma entrevista comigo e aí é que surge isso não sei se... olhando a data da entrevista lá, eu acho que faz uns quinze anos eu acho. Menos de dez quinze anos eu acho. E ali ele não diz candomblé vegetariano, mas, aí passou a onda a reproduzir sabe a mesma entrevista sabe? E começaram a falar que eu era a mãe-de-santo vegetariana. (Iyá Senzarumban, 2019).

Ela afirma, inclusive, que seu regime alimentar vegetariano é anterior à viagem para a Índia. Quando interrogada sobre as interferências do vegetarianismo nas práticas alimentares do seu terreiro Iyá Senzarumban afirma que as comidas votivas, assim como as comidas servidas às visitas são adaptadas para serem feitas sem uso de nenhum aditivo animal. E diz que a recepção por parte dos comensais tem sido positiva.

Assim no Ceará como em São Paulo: vegetarianos adentram os terreiros de candomblé

Na mesma ocasião em que estava preparando esse artigo, eu também desenvolvia uma pesquisa maior sobre alimentação nos terreiros. E naquela ocasião eu estava entrevistando autoridades religiosas do candomblé de Fortaleza (CE) e sua região metropolitana. Aproveitei então para acrescentar ao esquema das entrevistas que eu estava aplicando uma pergunta sobre vegetarianismo e candomblé. As respostas dos religiosos foram muito ricas para se compreender essas relações. Portanto, o universo de pesquisa que compõe a base para esse artigo são as entrevistas coletadas com duas ialorixás de São Paulo (Iyá Solange Buonocore e Iyá Senzarumban) e as entrevistas coletadas com autoridades religiosas em Fortaleza e região metropolitana (Iyá Valéria de Logun Edé, Pai George de Iemanjá, Ogã Leno de Oxósse, Pai Lyncolin de Xangô



Ayrá, Ogã Higor de Oxósse).³ Desses, deve-se destacar que os únicos que aboliram o sacrifício de animais nos seus cultos são as duas ialorixás de São Paulo. Vejamos, então, como a questão do vegetarianismo aparece nos relatos dos interlocutores de Fortaleza.

Depois que deixei a cidade de São Paulo e fui viver em Fortaleza, Ceará, passei a desenvolver pesquisas junto ao povo de terreiro daquele Estado. No que se refere à minha pesquisa sobre alimentação em terreiros, ali pude ter acesso a uma riqueza de informações e acessado dinâmicas muito interessantes de mudanças e negociações, no que se refere a aproximação entre vegetarianismo e candomblé.

Sabe-se que Fortaleza tem se tornado um importante centro gastronômico no Nordeste do Brasil. A multiplicação de escolas e cursos de Gastronomia - seja em universidades públicas, como a UECE e o IFCE, ou em instituições privadas, como a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco -, é um indício evidente do quanto as culturas alimentares naquela região do Brasil são pauta comum. Como é de se imaginar, em meio a uma cultura tão forte do comer, os povos de terreiro também não se mantêm à margem dessas dinâmicas alimentares.

Hoje, no plano do consumo e dos circuitos gastronômicos da cidade, qualquer vegetariano e vegano que tiver interesse em degustar comidas da culinária afro-religiosa vegana o fará com muita facilidade. Além de outros espaços, na Avenida da Universidade, centro da cidade Fortaleza, um restaurante afro-vegano recebe turistas de diferentes origens e procedências. Um fato curioso chama a atenção de quem não conhece ainda a estética dos terreiros: a responsável pelo restaurante *Malaguetta* recebe e serve seus clientes com a chamada “roupa de ração”, composta por torço (espécie de turbante), pano da costa (tecido que cobre parcialmente o tórax das mulheres de terreiro), saio (saia longa que se estende até o tornozelo), camizu (espécie típica de blusa rendada) e fios-de-conta no pescoço, entre os quais se destacam os fios do seu orixá, Obaluayê.

Quando comi nesse restaurante pela primeira vez, eu já sabia que ele pertencia a filhos do *Ilê Axé Omo Tifé*, terreiro de uma das ialorixás mais conhecidas de Fortaleza, Mãe Valéria de Logun Edé. Após degustar o acarajé, abará, vatapá e outras iguarias da cozinha afro-baiana na, sua versão vegana, fui cumprimentar a *chef* e dona do restaurante e aproveitei para dizer que conhecia a sua ialorixá. A jovem, exibindo sua estética de terreiro, ficou muito contente com o cumprimento e me convidou a voltar lá outras vezes.



Fiquei muito interessado em conversar com a Mãe Valéria sobre essa relação entre candomblé e veganismo-vegetarianismo. Meses depois, pude entrevistá-la no seu terreiro. Ao conversar com Mãe Valéria, sobre candomblé e vegetarianismo, ela foi enfática em afirmar que, mesmo tendo muitos filhos e filhas de santo vegetarianos e veganos, as negociações se limitam a oferecer aos filhos alternativas alimentares que respondam a seus regimes alimentares. Segundo esta ialorixá, mesmo negociando com os filhos, não tem como negociar com o orixá o consumo de carne. Segundo Mãe Valéria, na sua casa depois da chegada de filhos vegetarianos, passou-se a pensar mais na alimentação dos filhos oferecendo uma mesa a mais de alimentos.

Ao explicar que no candomblé sempre existiu uma mesa diferenciada para Oxalá, já que este orixá não pode comer nada que vá azeite de dendê, com a população vegano-vegetariana que aderiu à sua comunidade, também surgiu a necessidade de criar uma mesa específica para eles. Mãe Valéria explica ainda que seus filhos vegano-vegetarianos não se recusam a comer pequenas porções de carne, principalmente os órgãos internos das aves sacrificadas, chamadas no terreiro de “axés”, quando em contextos rituais. Essa mesma informação seria confirmada por mim algum tempo depois, ao entrevistar um dos seus filhos vegetarianos, o Ogã Higor de Oxósse. Tanto através das palavras da ialorixá quanto através das palavras do seu filho entrevistado, pôde-se perceber que a chegada de filhos vegano-vegetarianos não implicou em mudanças profundas nos ritos, mas apenas em adaptações nas mesas de refeição da comunidade. Ou seja, as divindades continuam se alimentando como sempre aconteceu, apenas a comunidade teve que se adaptar para oferecer aos vegano-vegetarianos uma alimentação compatível com suas dietas alimentares. Quando interrogada se o vegetarianismo-veganismo representa um impedimento para que a pessoa se inicie no candomblé Mãe Valéria foi enfática em afirmar que não. Desde que o adepto soubesse diferenciar o que era próprio da pessoa e o que era próprio do orixá. Isso porque, mesmo a pessoa não comendo carne, haveria momentos em que o orixá precisaria comer ou mesmo ingerir algo relacionado com proteína animal.

Na entrevista do filho de santo de Mãe Valéria, pude perceber também que, quando o adepto está disposto a negociar consumos pontuais e rituais de carne, o vegetarianismo não representa motivo de conflitos intra-terreiro. Esse mesmo filho de santo afirmou que, em uma ocasião de bori,⁴ quando ele teria que participar dos ritos de comensalidade, a partir das vísceras das aves, ele comeu sem problema nenhum porque considerava se tratar de parte importante do rito e isso não representava uma quebra da sua convicção



alimentar de vegetariano. O mesmo se afirmou em relação a outras filhas-de-santo vegetarianas existentes naquele terreiro. Também estas, segundo o entrevistado e segundo a ialorixá, não se contrapõem a consumos pontuais e rituais de carne. Contudo, o sacerdote auxiliar de Mãe Valéria – Pai George -, admite que, no caso da filha-de-santo que possui o restaurante vegano, esta evita ingerir carne na presença de visitas que sejam, ou potencialmente venham a ser, seus clientes no restaurante. Isso nos faz perceber que as negociações se dão tanto no que se refere à relação desta filha-de-santo com sua comunidade religiosa quanto na relação entre ela e seus clientes no restaurante. O consumo de carne mostra-se, então, como importante dispositivo de negociações de relações para dentro e para fora do terreiro. Nessa perspectiva, será que é possível afirmar que o veganismo-vegetarianismo se localiza mais em função de questões de pertencimento de classe que perpassa os pertencimentos religiosos?

Já o posicionamento do Ogã Leno se mostra bem mais contundente do que o da Mãe Valéria, no que se refere à relação entre vegetarianismo-veganismo e candomblé. Na fala do Ogã Leno, outra importante personalidade do candomblé cearense, que também foi entrevistado por mim, a ligação entre regime alimentar e classe fica bem colocada. Segundo Leno, veganismo-vegetarianismo é coisa de classe média e rica. Ao interrogá-lo sobre essa relação, Leno me respondeu com outra pergunta: “- Você já viu pobre vegano?”. Segundo ele, o pobre muitas vezes não tem acesso nem mesmo ao alimento. Por isso não teria interesse em manter uma dieta vegano-vegetariana. Sendo assim, isso seria uma coisa de classe média e rica, o que perderia o sentido nessas discussões. O Ogã Leno também tece críticas contundentes aos movimentos que tentam associar vegetarianismo à crítica ao abate religioso de animais.

Na sua compreensão, posicionamentos desse tipo apenas reproduzem o racismo existente na sociedade brasileira, que vê no abate religioso formas de primitivismo religioso. Leno também reafirma a opinião muito disseminada entre gente de candomblé, que o abate religioso e o consumo de carne nos terreiros além de estarem ligados a elementos identitários, muito importantes para essas populações, também revelam aspectos da soberania alimentar dessas populações e das estratégias de segurança alimentar que por um lado dar destino às produções sustentáveis inerentes à vida nos terreiros (criação de galinhas, cultivo de frutas tubérculos, folhas, etc.) e por outro, garante os arranjos nutricionais próprios de uma alimentação saudável e natural que subverte a lógica da grande indústria de alimentos dominada pelo capital e que nem sempre respeita as culturas tradicionais, como é o caso do candomblé.



Durante a sua fala, Leno é categórico ao afirmar que, caso algum vegano-vegetariano não se reconheça no candomblé em função do consumo de carne ele deve se sentir muito à vontade para procurar outras expressões religiosas, inclusive aquelas que, assumidamente, não consomem carne, como os movimentos da Consciência de Krishna e outros. Mas, na sua opinião, o candomblé não deve se adaptar a essas populações que estão chegando agora e querendo mudar tradições seculares em função das suas dietas alimentares. Essa opinião também reaparece em várias outras falas de entrevistados quando interrogados sobre as estratégias de acolhida de populações vegano-vegetarianas no candomblé. No final das contas, parece que a opinião majoritária é que, caso a pessoa veja a dieta alimentar vegano-vegetariana como incompatível com o candomblé, a melhor saída é procurar outra religião e não tentar mudar as tradições do candomblé para melhor acomodar nas suas dietas alimentares. Essa é, por exemplo, a opinião do Pai Lyncolin de Ayrá, quando afirma:

Eu acho extremamente complicado para um modelo de candomblé que nós temos, alguém estar numa perspectiva de uma alimentação vegana. Porque você vai praticamente contra tudo que a gente faz. Nós precisamos do sangue, nós precisamos da vida. Pelo menos da vida, sangue vermelho. Então, se você não se alimenta daquilo, como é que você vai provar dos axés que tem que provar? Como é que você vai se reenergizar, da forma que você tem que se reenergizar, que a gente sabe? A partir dos orôs,⁵ a partir da própria alimentação que também é um axé? Tem que provar daquele axé. Então, vai ser uma afronta à filosofia de vida que aquela pessoa está estabelecendo. “Ah, não vou provar”. Então, você não está compartilhando comigo daquilo. Eu acho muito complicado uma pessoa ser e estar no candomblé nessa perspectiva. Não tenho ninguém aqui que seja vegetariano ou vegano. Não. Tem pessoas que tem questões com sua alimentação por questões de saúde. Mas, ainda não chegou ninguém aqui assim. (Pai Lyncolin, 2019).

Por um momento imaginei que a opinião do Pai Lyncolin se devesse ao fato de ele ainda não ter se deparado diretamente com a situação de ter filhos-de-santo vegetarianos ou veganos, então perguntei: “E se chegar?” Ao que ele me respondeu:

Se chegar, justamente acontece a conversinha que eu estou tendo com você. E eu vou dizer: “Meu filho, é isso, isso e isso. Você vai se sentir bem para permanecer aqui? De acordo com os rituais? Será que você vai conseguir dar conta?” “-Não, não vou. O que é que eu faço?” Vou dizer: “Eu vou atrás de saber com o meu pai-de-santo, para saber como é que a gente pode adaptar para que você permaneça. Se você se sentir bem pra ficar aqui fica, se não, procure outra casa que você se sinta bem.” Aqui eu gosto muito de deixar as pessoas à vontade. (Pai Lyncolin, 2019).



E, assim como acontece na fala do Ogã Leno, o Pai Lyncolin também tece críticas ao mercado de alimentos e às questões de classe implicadas em dietas do tipo vegetarianismo-veganismo:

Então, eu fico pensando sobre essa perspectiva do veganismo, o que é que a pessoa considera que é mais saudável. Porque, quem é que vai ter acesso, por exemplo, a alimentos orgânicos? A gente sabe de toda uma perspectiva de interesse, em relação ao nosso Brasil, da produção da fruticultura irrigada, por exemplo, ou da produção vegetal mesmo. E aí, todo o refugo que não vai para os mercados internacionais, que ele é consumido pelos brasileiros e aí a quantidade de agrotóxico que a gente consome. Então, o que é que faz bem realmente? Porque, nem todo mundo vai ter acesso a uma produção orgânica. Poucos supermercados vão ter acesso a uma produção orgânica. Nada que é orgânico. Nem o bode, que a gente compra pra Exú é orgânico. Por quê? Porque eles vão comer milho. Esse milho vem de onde? Então você está comendo ali algo que também está te fazendo mal. Você está comendo ali o tomate, o pimentão, é agrotóxico puro. Então quer dizer que uma galinha vai fazer bem ou não vai? Aí eu não sei, né? Cada um escolhe viver como quer. Eu só estou questionando o modelo e o que aquela pessoa diz e o parâmetro que ela estabelece é o correto pra vida, porque muitos deles são assim, "A minha forma de pensar é a correta". E eu não concordo com isso, justamente por ter pesquisado isso. Diante desse mundo, eu fico pensando, até que ponto os vegetarianos e os veganos eles estão entrando realmente nessa perspectiva da moda de uma suposta vida saudável e o candomblé ele está abarcando essas estruturas também sociais e políticas dessa vida saudável. (Lyncolin, 2019).

Percebe-se, nas palavras do Pai Lyncolin, tanto uma preocupação com os quadros do candomblé quando diante da população vegetariana-vegana, quanto uma visão crítica acerca dos ideais de comida saudável, muitas vezes cooptados por um mercado e uma indústria da alimentação que ajuda a tornar ainda mais visível as linhas divisórias de classe entre quem pode ou não comer e o que uns comem e outros não. Sua fala, porém, revela que o terreiro não pode se manter aquém dessa discussão, já que as populações que compõem o candomblé são as mesmas que também têm pensado o ato de alimentar-se e as culturas alimentares.

Dinâmicas internas ao candomblé e o trato da carne: Concluindo essa reflexão que ainda deverá se estender ao longo de outros textos

Para concluir, temporariamente, essa discussão, que pretendo aprofundar ainda mais em outros textos, gostaria de lembrar que, como já afirmei acima, ao pensarmos o candomblé e as culturas alimentares ligadas a essa religião, estamos aqui diante de



dois movimentos distintos e relacionados: (i) por um lado tem-se as mudanças rituais ligadas à abolição do abate religioso de animais, cujos exemplos mobilizados neste artigo são os modelos de candomblé praticados hoje por Iyá Senzarumban (Embu das Artes) e Mãe Solange Buonocore (Guarulhos); (ii) por outro lado, temos a questão da acolhida das populações vegano-vegetarianas no candomblé, cujo exemplo evocado aqui são os terreiros de Fortaleza (CE) e o caso da Iyá Senzarumban (Embu das Artes - SP).

Esses dois movimentos não necessariamente se implicam ou influenciam. De qualquer forma, é imperioso admitir que ambos interferem nas dinâmicas internas dos terreiros e podem resultar em conflitos e reelaborações com potencial de interferir profundamente nos modelos rituais. Como, porém, pensar essas dinâmicas sem incorrer no erro de emissão de juízo de valor ou hierarquização de modelos de culto? Como analisar o fenômeno de forma a não reproduzir os discursos revisionistas ou puristas presentes nas falas de alguns religiosos interlocutores em campo?

Um desafio das sociologias e antropologias da alimentação, na sua interface com os estudos de religiões afro-brasileiras, é pensar essas relações considerando tanto os agravantes das dinâmicas alimentares globais quanto as atenuantes locais ligadas à diversidade religiosa e às culturas alimentares regionais. Fato é que dificilmente se encontrará membros do candomblé que admitam a existência de orixás, inquices ou voduns vegetarianos. O filme “Jardim das Folhas sagradas” (Dir. Pola Ribeiro, Brasil, 2011), já analisado por mim no livro “Candomblé sem sangue?” é um bom exemplo disso, quando mostra o orixá Xangô destruindo com fogo o terreiro vegano em troca de uma refeição à base de tartaruga e quiabos.⁶

Por outro lado, há que se ouvir o que dizem os religiosos que tem abandonado o consumo de carne, assim como aqueles que, mesmo vegano-vegetarianos, permanecem no candomblé, não obstante terem que ingerir carne uma vez por outra, em algum contexto ritual, como é o caso do Ogã Higor Moreira, que entrevistamos em Fortaleza.

A ideia de um candomblé vegano ou vegetariano sempre desperta entre os adeptos do candomblé muitas ressalvas e desconfianças. Contudo, sabe-se que terreiros que adotam esses tipos de regimes já é uma realidade. Como esses modelos religiosos lidarão com a resistência dos mais tradicionais é a questão. Afinal, a legitimidade não se dá apenas do portão para dentro, como se costuma falar. As famílias de santo, as



linhagens, as redes de nação, etc., também fazem parte dos mecanismos de legitimação. E isso é levado muito a sério no candomblé.

Por outro lado, há quem acredite que, quando a religião não se renova e nem se abre às dinâmicas culturais contemporâneas, ela pode sofrer danos irreparáveis, como tem acontecido com muitas casas tradicionais, entre elas o Querebetan de Zomadonu (A Casa das Minas), em São Luís do Maranhão, que praticamente se extinguiu, também em função da rigidez das suas tradições. Será que essa mesma situação também poderia se aplicar às situações de rigidez e irredutibilidade quanto ao trato com a carne e a acolhida das populações vegano-vegetarianas nos quadros do candomblé? Difícil saber ainda. Mas, o fato de essas populações estarem adentrando os terreiros os obriga a desenvolver formas de acolhê-las, acomodá-las e mantê-las nos seus quadros. E a Iyá Senzarumban já percebeu isso, segundo ela, há mais de 30 anos. A população do candomblé, de modo geral, contudo, continuam vendo esse modelo que ora adquire visibilidade, com muita desconfiança. Os desdobramentos disso tudo, só o tempo e as pesquisas dirão. Da nossa parte, por enquanto julgamos suficiente ter começado o debate.

Notas

¹ Professor de Antropologia na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira (UNILAB), Brasil. patricionisoji@unilab.edu.br. Doutor em Antropologia (PUC/SP).

² No livro já citado também analiso as questões envolvidas na votação do RE 494601.

³ As datas das entrevistas realizadas com esses sacerdotes e sacerdotisas são as seguintes: (Iyá Valéria de Logun Edé: 07/08/2019; Pai George de Iemanjá: 07/08/2019; Ogã Leno de Oxósse: 13/08/2019, Pai Lyncolin de Xangô Ayrá: 15/08/2019, Ogã Higor de Oxósse: 15/08/2019.

⁴ O Borí é um importante rito do candomblé no qual se sacraliza e alimenta a cabeça das pessoas através de alimentos e bebidas preparadas a partir de elementos vegetais, animais e minerais.

⁵ Para grande parte do povo de candomblé, a palavra ioruba *orô* se refere ao sacrifício de animais ou, por extensão, às partes dos animais resultantes do sacrifício.

⁶ Para entender melhor esse episódio, recomendo que se veja o filme e, em seguida, se leia o trecho do livro *Candomblé sem sangue? Pensamento ecológico contemporâneo e transformações rituais nas religiões afro-brasileiras*, principalmente no trecho em que analiso o filme em questão. (Araújo, 2019, p. 73-99).



Referências

Araújo, Patrício Carneiro. Candomblé sem sangue? Pensamento ecológico contemporâneo e transformações rituais nas religiões afro-brasileiras. 1. Ed., Curitiba, Appris, 2019. 234p.

Júnior, Ademir Barbosa. O que é candomblé vegetariano? 2011. Disponível em: <https://verdesfolhas.blogspot.com/>. Data de acesso: 15 set. 2019.

Filmografia

Jardim das Folhas Sagradas. Direção de Pola Ribeiro, 2011. Duração: 90 minutos.



La noción de "buena comida" en poblaciones contemporáneas de origen indígena. Un estudio de caso.

Yuribia Velázquez Galindo
Iris del Rosario Jiménez Serrano
Eduardo José Noltenius Rodríguez

Resumen

El objetivo de este trabajo es brindar un acercamiento a la manera en que es percibida localmente la nutrición, entendida como la salud y fortaleza física derivada del consumo de la "buena comida". Con base en información etnográfica¹ recabada directamente en campo busco demostrar la existencia de categorías locales claras en torno a la nutrición y a las formas adecuadas de alimentación. Este escrito es uno de los resultados preliminares de un proyecto amplio de investigación iniciado en agosto del 2017 y que continúa a la fecha, el cual busca indagar las dinámicas alimentarias en la población de origen indígena en México durante los últimos veinte años.

En este trabajo defino brevemente la noción de la alimentación adecuada desde las políticas públicas continuo con la exposición del contexto en el cual las poblaciones analizadas desarrollan sus vidas, se alimentan y construyen sus nociones sobre lo que es la "buena comida". Finalmente brindo una breve reflexión en torno a la utilidad de estas nociones.

Palabras clave

Nociones de buena comida; Poblaciones indígenas; México.

Alimentación adecuada una definición

La alimentación, en un sentido amplio se refiere al conjunto de acciones por las cuales se proporcionan alimentos² al organismo. No hay una versión unánime sobre la amplitud de las acciones, para algunos abarca desde la producción, selección, preparación e ingesta de los mismos, lo que implica procesos, relaciones con el ambiente, actores en interacción y relaciones de poder. Para otros, la alimentación se reduce al "proceso consciente y voluntario que consiste en ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer"³ Si bien, este acto voluntario responde a una necesidad esencial para todo ser vivo, en el caso de las personas incluye una compleja interacción tanto de factores fisiológicos y psicológicos individuales como sociales y culturales.



Todas las personas tienen una definición socialmente aceptada de lo que es la alimentación correcta, de la manera en que los alimentos deben ser producidos, procesados, distribuidos y consumidos “de forma adecuada” en relación al contexto social y ambiental en que se encuentran, a esto se le conoce como sistema alimentario. Todo sistema alimentario está cultural, ambiental e históricamente situado y presenta variaciones con el tiempo que dependen de múltiples factores. La adecuación que el ser humano realiza al ambiente que habita para desarrollar su vida es semejante a la adaptación que el hombre realiza para acoplarse al ambiente que le rodea. La cultura alimentaria y sus sistemas alimentarios son producto de esta relación dialéctica de adecuación y su construcción responde a procesos de larga duración que implican la construcción de significados, sentidos y valores asociados.

Desde la ciencia de la nutrición, la dieta adecuada es la suma de alimentos que se ingieren en un día y que contienen cantidades apropiadas de todos los nutrientes – proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, lípidos- para cubrir las necesidades vitales y mantener la salud de una persona o de una colectividad (Martínez, 1998:7). Desde este modelo, el diseño de la comida diaria brinda la apariencia de que es una práctica muy especializada que sólo los científicos están capacitados para realizar.

La expansión de este comportamiento alimentario a nivel mundial va de la mano con la depreciación de los modelos alimentarios locales no occidentales. Una de las críticas más recientes a este proceso se encuentra en De Souza Santos (2010:20-28) quien sostiene que una forma de perpetuar la subordinación de los pueblos es desvalorar los conocimientos que históricamente han producido y negar la capacidad de los agentes sociales para producir alternativas de solución viables a las problemáticas que enfrentan. La estrategia de control es construirlos activamente como sujetos ignorantes, primitivos, retrasados, locales e improductivos. Este es el caso de los pueblos indígenas y de sus modelos de alimentación, que han sido sistemáticamente atacados y en muchos casos, destruidos. La propuesta de De Souza es optar por hacer presentes las ausencias y en este marco se inscribe esta ponencia, con la idea de mostrar que, desde los ámbitos locales existen nociones propias sobre lo que es la buena comida.

La buena comida. Una alimentación adecuada, desde otra mirada

La ubicación de la zona de estudio es la zona central del estado de Veracruz. La localidad de San Marcos Atexquilapan⁴ se encuentra a 15 kms de distancia a la Ciudad de Naolinco, cabecera del municipio del mismo nombre y a 30 km a la ciudad de Xalapa,



capital del estado de Veracruz. De acuerdo a los datos del INEGI del censo 2010 existen 372 viviendas con 1616 habitantes: 765 hombres y 851 mujeres.

La población se dedica a la manufactura de calzado y a la agricultura de temporal que se cultiva bajo el sistema de la milpa. La milpa es un sistema de policultivo que incluye la siembra de maíz, frijol y calabaza en un mismo terreno. El proceso de siembra y preparación de la tierra se realiza de manera tradicional utilizando la coa y el machete, debido a lo escarpado del terreno. Los productos de la misma son utilizados para el autoconsumo, algunas familias se dedican a la engorda de ganado para la venta y otros se emplean de manera temporal como trabajadores de la construcción en ciudades cercanas. Muchos de los Sanmarqueños han migrado a la Ciudad de México. Y, desde hace diez años, otros se emplean como jornaleros temporales en algunas ciudades de los Estados Unidos.

Los interlocutores con quienes se interactuó en esta investigación, ya no son hablantes de su lengua materna, no visten la indumentaria tradicional y no se reconocen a sí mismos como indígenas a pesar de que tienen un origen indígena totonaco. Por razones de espacio no puedo ahondar las causas que incidieron para que ocurriese este fenómeno, sin embargo, aún se encuentran entre ellos personas de entre 80 y 98 años que todavía recuerdan algunas palabras en su idioma, muchos de ellos recibieron sólo la educación proveniente de sus padres indígenas y recuerdan que aquellos decidieron de manera consciente y por amor a sus hijos no transmitirles su lengua para evitarles la discriminación y el abuso del que habían sido objeto. Sobre este tema existe un trabajo muy interesante realizado por Vez López (2015).

La investigación que presento se desarrolló en dos etapas, en la primera se llevó a cabo la aplicación de entrevistas antropológicas⁵ a profundidad con 25 personas⁶ hombres y mujeres de edades entre los 75 y los 98 años, con el fin de identificar su noción de *buena* comida y sus gustos en la alimentación⁷. Durante esta fase de investigación se obtuvieron los siguientes resultados:

Para los entrevistados, una buena comida es aquella que permite tener la fuerza necesaria para hacer los que se debe hacer conforme a la edad y sexo de la persona. Y se encuentra directamente relacionada con la calidad de los ingredientes con que se prepara, los cuales deben ser frescos; lo que implica que sean cortados, preparados y consumidos el mismo día. Las personas refirieron una gran cantidad de recetas asociadas a los productos de la milpa en sus diferentes fases de desarrollo, pues el maíz puede consumirse cuando está en flor, en estado tierno y como mazorca, lo mismo



ocurre con el frijol y con la calabaza. A este modelo básico se integran otros productos cultivados como el chayote y el chilacayote; y recursos estacionales vinculados al ambiente como son los hongos, plantas y animales silvestres comestibles.

Relacionada a la noción de fresca, la *buena* comida debe ser preparada y consumida el mismo día, ni siquiera se debe dejar enfriar, por ello, el consumo de alimentos enlatados o empaquetados no les resulta atractivo.

[...] lo que está enlatado o empaquetado es comida vieja, yo no la puedo comer. Me da asco, siento que ya empezó a pudrirse, aunque no se vea. Lo normal es que la comida se pudra y si no, pues es porque tiene químicos. No se me antoja, siempre pienso ¿Cuánto tiempo tendrá empaquetada? ¿Qué cosa le habrán puesto para que no crezcan los gusanos? (mujer, 80 años, febrero 2018)

La noción de fresca también aplica para la carne animal, pues la carne fresca es aquella que perteneció a un animal que fue muerto el mismo día que se prepara el alimento, sin embargo, en el caso de la carne animal, ellos incluyeron también el término de la *buena* carne que se refiere a aquella que proviene de dos vías: animales “de corral” gallinas, pollos, patos, guajolotes, cerdos, entre otros, que fueron criados y alimentados con maíz; y animales que fueron cazados en el bosque como armadillos, conejos, liebres y ardillas.

Esa es la carne más buena, la de animalitos del corral que uno sabe que comieron su maicito para crecer, también es buena la carne de los toches (armadillos), del conejo, de liebre y de ardilla. Esa carne está limpia, no tiene nada de químicos. Porque ¿sabe usted que a los pollos que engordan en las granjas los hacen crecer con alimento vitaminado en un mes? eso no es de Dios. Nosotros los criamos y tardan como seis meses en crecer comiendo maíz, eso es lo normal. Yo pienso que por eso la gente se enferma de cáncer o de otras cosas, se ha fijado también que la carne de esos pollos es bien grasosa, la grasa está en medio de los tejidos, eso tampoco es normal. (hombre, 87 años, marzo 2018)

Como es posible apreciar en la cita anterior los interlocutores tienen muy presente el uso de los alimentos fortificados para la engorda de animales y procuran no consumirlos. Todavía una gran cantidad de hogares cuenta con un pequeño espacio para las aves, que son utilizadas para el consumo familiar de huevo y carne. Se encontraron también ideas muy críticas en relación al consumo de alimentos grasosos y azucarados. Estos alimentos no son consumidos por esta cohorte generacional, pues no los consideran *buena* comida.



La segunda fase de investigación incluyó la realización de talleres en los que participaron 240 mujeres⁸ beneficiarias del Progresa. Como parte de los talleres fue posible construir, de manera colaborativa, la noción de buena comida que les había sido transmitida por sus padres y abuelos. Al reflexionar sobre el estado de salud de los abuelos, notaron que ellos se encuentran en mejor estado de salud que las generaciones posteriores en quienes ya se presentan, de manera generalizada, enfermedades asociadas a la obesidad como la diabetes y la hipertensión. Al elaborar la dieta común y el registro de recetas sobre los alimentos que las personas de mayor edad consumen ratificaron la información ya registrada en las primeras entrevistas: ellos consumen los alimentos que cosechan bajo el sistema de la milpa, los ingredientes para elaborar la comida son frescos, y se cocinan hervidos o cocidos al comal, no consumen alimentos procesados, enlatados o empaquetados, no les gustan los alimentos fritos, ni el azúcar en exceso y comen muy poco pan.

Al contrastar con los alimentos que ellas están consumiendo actualmente notaron el consumo excesivo de harinas en sopa de pasta, panes de dulce y cereales empaquetados, un alto consumo de bebidas industrializadas azucaradas, postres y dulces industrializados, la integración a la dieta normal del aceite comestible y del cambio en la preparación de los alimentos de hervidos a guisados, fritos y capeados, notaron también un mayor consumo de productos animales como leche, carne y huevo y una pérdida en el control de los procesos de crianza de los mismos.

Al reflexionar sobre las causas de estos cambios alimentarios se identificó el papel de los medios masivos de comunicación y la idea ampliamente difundida de que la dieta indígena era insuficiente para proveer los nutrientes necesarios para el buen funcionamiento del organismo, prejuicio que -esperamos- sea desplazado en función de los recientes estudios nutricionales sobre la dieta de la milpa, como el elaborado por Almaguer, García y Padilla (2016), que comienza a ser utilizado como estrategia para el combate a la obesidad en México.

Hay mucho que decir sobre los resultados de esta investigación y poco espacio para comentarlo, pero a modo de conclusión, puedo afirmar que es necesario realizar estudios nutricionales de las dietas saludables que aún permanecen en las poblaciones tradicionales que se han negado a dejar sus modelos y sistemas alimentarios propios, modelos que no sólo son amigables con el ambiente, sino que promueven estados saludables en edades avanzadas.



Notas

¹ Los datos etnográficos que sustentan este trabajo se obtuvieron a través de entrevistas colectivas aplicadas a 240 mujeres de una población de origen indígena, receptoras de los programas de gobierno y de 25 entrevistas antropológicas (Guber, 2005) aplicadas a personas de edad avanzada (entre 80 y 98 años de edad) de la localidad

² De acuerdo con el glosario de términos de la FAO, el alimento es aquel producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el individuo.

³ Glosario de términos consultado el 18 de febrero del 2019 en <https://bit.ly/216bMZD>

⁴ La localidad se encuentra a una altitud de 1758 m se localiza entre las coordenadas geográficas Longitud: 96°53'07", Latitud: 19°41'23". El clima es templado húmedo con lluvias todo el año, con una temperatura media anual de 18 grados y una precipitación media de 1640 mm. La vegetación original es el bosque mesófilo de montaña o bosque de niebla, que en la actualidad se encuentra sólo en zonas de difícil acceso.

⁵ La información fue validada por dos vías: la primera fue llegar al punto de saturación en las entrevistas antropológicas y la segunda, mediante la contrastación con los resultados surgido en la segunda etapa de investigación.

⁶ Fueron 25 entrevistados en total, 24 de ellos no reportaron diagnóstico de diabetes, hipertensión o colesterol alto. Sólo uno de ellos, el más joven, con 75 años, tenía diagnóstico de prediabetes.

⁷ La información etnográfica que presento fue retomada de las entrevistas antropológicas aplicadas y fue elegida porque representa de manera más clara la perspectiva del grupo total, ninguno de ellos autorizó el uso de sus nombres, así que la información solo se acompaña del sexo, la edad de la persona entrevistada y la fecha de recolección de información

⁸ Los talleres se llevaron a cabo bajo el formato de Investigación Acción Participativa.

Bibliografía

Almaguer J.A, García H.J. y Padilla, M. (2016) *La dieta de la milpa, modelo de alimentación mesoamericana saludable y culturalmente pertinente*, México, Secretaria de Salud.

Gracia-Arnaiz M. (2007) Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*. 2007;49(3):236-242.



De Souza Santos, B. (2010) *Descolonizar el saber. Reinventar el poder*, Uruguay, Trilce.
Guber, R (2004) *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*, Argentina, Paidós.

Martínez, J. A. (1998) *Fundamentos Teórico- Prácticos de Nutrición y Dietética*. McGraw-Hill. Interamericana. Madrid España, Universidad de Navarra.

Vez López, Enrique (2005) *Dinámicas familiares en el desuso y posible extinción del totonaco de Misantla, Veracruz*, Tesis para obtener el grado de Doctor en Ciencias del Lenguaje de la Universidad Veracruzana.



Comer, Rezar e Amar: A construção do imaginário sobre a excelência da comida italiana¹.

Cleber Cristiano Prodanov²
Cristina Ennes da Silva³
Rogério de Vargas Metz⁴

Resumo

Este artigo analisa as estratégias expressas no filme “*Comer Rezar Amar*” e como elas constituem-se como potenciais reafirmadoras e construtoras de traços culturais. Para tanto, identifica que elementos deste produto cultural corroboram um imaginário social sobre a excelência da comida italiana. Neste sentido, o trabalho é um estudo interdisciplinar que busca associar os saberes das áreas da História e da Comunicação. A constituição conceitual sustenta-se em Geertz (2008), Burke (2008/2011) e Revel (2010) para a abordagem da cultural e da escrita, em Backzo (1985) e Maffesoli (2001) no que se referente ao imaginário social e em Montanari (2008) e Santos (2011) para o universo da comida. A abordagem metodológica privilegia a análise qualitativa considerando as premissas de Bardin (2004). Destaca-se que o filme analisado apresenta e constitui-se como potente construtor de um imaginário social que corrobora a excelência da comida italiana.

Palavras chave

Imaginário; Comida; Itália; Cultura; Cinema.

Introdução

Somos uma cultura que come, e que consome, e *o ato de comer, a comida* e uma infinidade de derivações do tema tem despertado e sido foco de atenção e de estudo na atualidade. O tema conquistou a grande mídia, o país e o mundo. Jornais produziram cadernos ou ampliaram seu espaço editorial específicos. Revistas utilizaram cada vez mais o tema, discutindo todas as nuances do assunto, apresentando receitas globalizadas e sugerindo o uso de insumos regionais em adaptações de pratos com assinatura de “chefs” locais. A televisão transbordou para dentro dos lares os mistérios dos especialistas e fez nascer um incontável número de competições, na modalidade de *Reality Show*⁵ que possibilitou que simples mortais se transformassem em astros instantâneos. O cinema, por sua vez, contribuiu com uma parcela significativa de produções sobre o tema. ⁶Sensível à tendência do momento, ao nicho de mercado e às demandas da sociedade, multiplicaram-se os cursos de gastronomia,⁷ e, a partir deles,



proliferaram-se os textos acadêmicos de várias naturezas, entre eles, Trabalhos de conclusão de cursos de graduação, dissertações e teses. ⁸

Considerando o contexto, este estudo busca compreender, a partir da análise do imaginário, quais estratégias expressas em um produto cultural, em nosso exemplo, um filme, constituem-se como potenciais reafirmadoras e construtoras de traços culturais, - entendidos como as características duradouras. O que se pretende mais especificamente é analisar elementos do filme “*Comer Rezar Amar*” que corroboram um imaginário sobre a excelência da comida italiana. Não se trata aqui de questionar o direito ao apanágio ou mesmo a qualidade de excelência do gênero, mas de pinçar no contexto macro apresentado no produto cultural as estratégias utilizadas pela e na produção que chancelam o elogio coletivo. Neste sentido o estudo está à procura dos significados implícitos que ultrapassem o discurso do ato de comer pela sobrevivência ou de equilibrar-se nas fronteiras do prazer da boa mesa.

Na incursão aos caminhos interdisciplinares o pretendido é a intersecção dos conhecimentos de empenho da História e da Comunicação. Para além de simplesmente cruzar a superfície das áreas, o anseio é de operar no âmago do conjunto de saberes das áreas na busca dos elementos potencializadores de um imaginário coletivo. Isso posto, estabelece-se que os primeiros passos deste intento concentram-se na explicitação das categorias teóricas basilares da análise. Não se pretende, em nenhuma hipótese construir um tratado teórico, mas sim, dar luz ao apoio onde se assentará nossos argumentos na seara da interdisciplinaridade.

Assim, o primeiro empuxo deste artigo tem no conceito de cultura seu eixo. Neste sentido para a primeira assertiva apoiamos-nos e compartilhamos com Geertz a crença, antes postulada por Max Weber, de “que o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu” e, nesta lógica, assim como o antropólogo, adotamos a premissa de que a “cultura são essas teias e sua análise.” (2008, p.4). Nesta perspectiva, a busca centra-se nas manifestações sociais intencionalmente apresentadas em algumas cenas do filme que expressam ações simbólicas permeadas de significados, decorrentes das expressões comportamentais dos grupos presentes na sociedade.

Compreendida como contexto onde se inserem os acontecimentos sociais, comportamentos ou processos, a cultura personifica “sistemas entrelaçado de signos interpretáveis”, (Geertz, 2008, p. 10) e, em função, disso pode ser descrita. Novamente expõe-se a indelével relevância do olhar sobre o percurso dos comportamentos pela



crença de que é nele que a tensão dos contornos (articulações) culturais se dá, mesmo que, a narrativa se desobrigue do uso das palavras e se utilize, tão somente, de ações para a feitura do discurso social. No tocante a natureza das ações apresentadas na fonte a ser analisada, interpõe-se a compreensão de que o exame se concentra num universo diminuto, quase microscópico se considerado o painel macro apresentado pelo filme, no entanto, compactuamos com o argumento que infere que “as ações sociais são comentários a respeito de mais do que elas mesmas” e, sendo assim, quando estudamos a cultura, “os significados [são] atos simbólicos ou conjuntos de atos simbólicos e o objetivo [é] a análise do discurso social.” (Geertz, 2008, p. 17-18). No panorama até aqui expresso sobressai-se a máxima de que, mais do que cenas de um filme por si só, o objeto motriz deste estudo é os significados nelas expresso, em especial ao assumirmos a concepção de cultura que se constitui em “um sistema de concepções herdadas expressas em formas simbólicas por meio dos quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida.” (Geertz, 2008, p. 66)

Neste ponto parece-nos pertinente indicar a perspectiva histórica de uma noção ampla de cultura onde “O Estado, os grupos sociais e até mesmo o sexo e ou a sociedade em si são considerados como culturalmente construídos” (Burke, 2011. p.23). Na aproximação entre as concepções antropológicas e históricas, tem-se a micro-história com um dos vieses teóricos de sustentação da abordagem, considerando nossa preocupação em compreender a especificidade e as estratégias utilizadas na concepção do filme “*Comer Rezar Amar*”, ao afiançar a visão da excelência da cultura alimentar italiana. Neste sentido, apropriamo-nos de um modelo de análise que permite extrapolar a visão de tendências gerais e quantitativa e focar na especificidade local, anuindo a observação de Burke que, “O microscópio era uma alternativa atraente para o telescópio” (2008, p.61) ao apontar o que a micro-história representou para os historiadores sem, contudo, ignorar os intemperes de analisar, nesta abordagem, a relação entre o local e o global. Porém, a importância desta questão se reduz na medida em que com este texto não se pretende “dar conta do mundo sóciohistórico mediante um conjunto de indícios especiais e sim compreender seus funcionamentos mediante a identificação e integração do maior número possível de variáveis.” E assim, ao percorrer o olhar sobre o objeto de estudo desejamos “atentar para a experiência dos indivíduos captada nas relações que eles mantêm com outros indivíduos” (Revel, 2010, p. 434-444) examinando, para tanto, uma variedade de evidências presentes nas cenas que reportam a opinião de pessoas comuns e suas experiências no cotidiano. Assim, ao



atentarmos para a trajetória individual da personagem Liz em diferentes momentos e espaços da produção fílmica, pensamos ser possível apreender o conteúdo do “novo de relações sociais que se criam em volta dessa trajetória e dão-lhe sua significação.” (Revel, 2010, p. 439)

Estabelecidas as noções de cultura e micro-história compete-nos direcionar nossa intencionalidade no estreitamento da temática proposta buscando entender os meandros que se referem a alimentação. Assumimos a perspectiva e o argumento que os estudos sobre a história da alimentação e da comida são pertinentes considerando que a comida é “constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura.” (Santos, 2011 p. 110)

A partir desta concepção, tem-se como consequência a compreensão de que os grupos se manifestam por meio da comida, empenhando emoções, relações sociais e identidade coletiva, na perspectiva de que “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (Santos, 2011 p. 108). Esta ideia encetada por Santos se materializa e toma corpo no mesmo caminho apontado por Geertz no que diz respeito as ações sociais terem mais significados do que os aparentemente expressos. No caso do alimento, Santos chama atenção à percepção de que ele representa mais do que apenas sua natureza primeira, ou seja, a de nutrir os corpos. Comer, enquanto ação humana organizada, é um ato social que encerra em si os processos, manifestações, discursos e a própria dinâmica social, posto que para ele “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro” (Santos, 2011 p. 108) e é exatamente esta ausência de equidade inserida no ato social de comer que buscamos na reflexão sobre o objeto deste estudo.

Neste universo da alimentação, a concepção de DaMatta (1987, p. 22-23), que sugere que a comida é o alimento transformado pela cultura, coaduna com a conceito de cultura como a chave para a interpretação da vida social e, desta forma, dos processos simbólicos e na dinâmica de vida das sociedades. Esse processo transformador do alimento e sua singular convergência com o conhecimento criar elementos ligados à memória e as tradições familiares, bem como aspectos globais e universais. São nestes espaços de dinâmica social que surgem novas formas de inclusão cultural e de transformação do alimento em comida. Assim, neste contexto estabelece-se a compreensão de que a comida é cultura quando esta passa por um processo de



preparação, quer pelo uso do fogo ou por tecnologias expressa em técnicas de cozinha, ou seja, quando o alimento é transformado em comida.⁹

Partindo das premissas até então expressas e compactuando a compreensão da interligação entre cultura e imaginário, vemos a necessidade de indicar de que forma e por quais estratégias o imaginário social insere-se no universo alimentar e, neste estudo, no filmico. Assim agrega-se, as concepções de cultura anteriormente postuladas, a perspectiva de que a cultura é mais ampla do que o imaginário e que este “é uma força social de ordem espiritual, uma construção mental, que se mantém ambígua, perceptível, mas não quantificável.” (Maffesoli, 2001, p.75). Enquanto “faculdade produtora de ilusões, sonhos e símbolos” perpassa aquilo que é coletivo em uma sociedade, sem desconsiderar a importância do indivíduo ou individual e incorporando o argumento de Maffesoli assume-se que a construção social decorrente do imaginário expressa uma consciência mais ampla, envolvendo grupos complexos e se constituindo como o “cimento social” que estabelece os vínculos entre os indivíduos. (2001, p.76)

Desta forma, destaca-se o imaginário social na comprovação da estrutura social, dando formato aos pensamentos, comportamentos e autenticando ações concretas. Assim, o imaginário mantém um caráter conservador, cultivando mitos, crenças, comportamentos e símbolos de uma sociedade em um regime de verdade estabelecida que está sempre presente e ligado a questões da sociedade, da organização global e local, das particularidades de um grupo e ainda introduzido nas parcialidades dos atores sociais envolvidos em um universo emblemático específico. A guisa de exemplificação, podemos mencionar um momento do filme “*Comer Rezar Amar*”, onde a personagem Liz em um desabafo com sua amiga Delia refere que quando estava feliz conseguia apreciar uma boa comida, mas no momento, com sua situação infeliz no casamento, não consegue mais. Então, ela menciona que precisa voltar a apreciá-las nomeando algumas preparações culinárias, todas elas tipicamente italianas, como o *gelato*¹⁰ e o *spaghetti*,¹¹ neste sentido, nota-se no exemplo de imaginário social a representação sobre comida italiana como uma comida digna de apreciação e produtora de felicidade.

Assim, estabelece-se um discurso sobre algo capaz não só de ser entendido como de ser comunicado. Mesmo com a compreensão de que “todas as épocas têm as suas modalidades específicas de imaginar, reproduzir e renovar o imaginário, assim como possuem modalidades específicas de acreditar, sentir e pensar.” (Baczko, 1985, p. 309) observa-se a reprodução do imaginário em diversos níveis visto que o discurso



produzido é incorporado por outros grupos que o ressignificam e constituem novos símbolos e representações intervindo na sociedade.

No encadeamento do argumento sobressai-se a importância das tecnologias, não só como construtoras mas, também como potencializadoras de imaginários, em especial quando pensamos no momento atual em que as tecnologias, inclusive de comunicação, se desenvolve incomensuravelmente. Na perspectiva atual a interatividade, elemento essencial do imaginário, encontra nos meios de comunicação terreno fértil de desenvolvimento. Neste estudo, onde a fonte de análise é um filme entendemos o cinema como uma destas tecnologias que possui a sensibilidade de captar os elementos dos imaginários e das representações circulantes da sociedade.

Ao refletirmos sobre a importância dos filmes de Hollywood na difusão e construção do imaginário, destaca-se que a “genialidade implica a capacidade de estar em sintonia com o espírito coletivo.” (Baczko, 1985, p. 81). Assim, a amplitude do alcance destes produtos culturais permite que muitas pessoas, em diferentes sociedades, sejam impactadas pelas mensagens e, por consequência, expostas em diversas ocasiões aos imaginários e as representações neles expressos. Estabelecesse um ciclo extremamente ativo onde os imaginários impactam, são impactados, ressignificados continuamente, numa clara demonstração da cultura em sua constituição de teia social.

Abordagem metodológica

O alcance e a importância das tecnologias de comunicação nos remete a necessidade de explorar e explicitar detalhadamente o filme, aqui entendido como produto cultural, objeto de nosso estudo, bem como o tratamento metodológico que será dado a ele.

O método utilizado para a realização do estudo foi a análise de conteúdo proposta por Laurence Bardin (2004), onde o preponderante é a reflexão do pesquisador em seu objeto de estudo, com intuito de obtenção de uma interpretação mais assertiva e, neste estudo, terá uma abordagem qualitativa, visto que para nós o essencial são as intersecções das cenas escolhidas com o imaginário social nelas representado. Em cada uma das fases do método a fonte será submetida aos critérios definidos pelo método com intuito de, a partir de um olhar minucioso, analisar o representado em sua individualidade e, ao mesmo, tempo inserido na complexidade macro. Para tanto, nos apropriamos da técnica de análise categorial que “funciona por operações de desmembramento do texto em unidades, em categorias segundo reagrupamentos analógicos” (Bardin, 2004, p. 153).



Nesta abordagem metodológica há possibilidade de utilização de um filme como fonte de análise. Assim como as frases de um texto verbal são as unidades interpretativas desta fonte, para os filmes, as cenas fazem esse papel. No caso deste estudo, estabelecemos as seguintes categorias de análise: a) Atmosfera/Ambiente; b) Sentimentos e b) Vínculos.

Considerando a perspectiva da análise em profundidade das sequências, entendemos como essencial a transformação das cenas em movimento para imagens estáticas. Neste processo, analisou-se primeiramente as sequências das cenas identificando onde se encontravam os quadros a serem classificados em cada uma das categorias propostas. Após, concentramos a atenção em cada trecho de quadros de forma a confirmar a pré-classificação no que tange as dimensões visual e verbal. Nesta proposta a análise, quando pertinente, da dimensão verbal será explicitada junto ao texto e a visual será inserida no corpo do texto de forma a facilitar a compreensão da análise e a apreensão das estratégias que tem potencial para a reafirmação, dotação ou construção de um imaginário e, com isso dos traços culturais, que afirmam que toda a comida produzida e consumida na Itália é de excelência.

No campo da história o debate sobre a importância do uso de produtos audiovisuais em análises já se encontra superado. Considerado como uma forma privilegiada de difusão da cultura, o cinema pode constituir-se como documento de observação histórica. (NOVA, 1996, p.11). Tidas, na história, como fontes novas e desafiadoras, apresentam estruturas interiores da linguagem que comportam em si as representações dos agentes envolvidos em sua produção, tais como, escritores, produtores, diretores, atores e etc., os códigos internos reproduzem os traços culturais e os imaginários. Neste contexto e a partir destes cuidados a reflexão sobre cada cena esta pautadas e considera “fatos que vêm *antes*, *depois* ou *por fora* do filme”. (Duarte, 2006, p. 98). No entanto, não pretendemos neste espaço, explorar e explicitar cada um dos elementos de apoio a reflexão, considerando os argumentos de Napolitano (2011, 234-286), que nos leva a assumir que a análise de um filme deve atentar para os conjuntos de elementos, similares ou não, que pretende reproduzir um grupo social em seu momento atual ou seu passado, onde políticas ou ideologias não precisam ser explícitas. Neste espaço, então, o cinema nos traz uma obra que fornece uma gama de indícios dos significados implícitos de um determinado imaginário social existente sobre a excelência da comida italiana.



O filme “*Comer Rezar Amar*”, dirigido pelo estadunidense Ryan Murphy, distribuído pela Sony Pictures, produzido e lançado no Brasil em 2010, com orçamento de US\$ 60.000,000, colorido, classificado como drama e romance, com duração 139 minutos e com o título original de “*Eat Pray Love*”, foi baseado no livro homônimo que conta a história verídica da escritora Elizabeth Gilbert, interpretada por Julia Roberts que, após o divórcio decide viajar em busca de autoconhecimento. Sua primeira incursão a leva até a Itália, onde apaixona-se pela língua e gastronomia, faz novos amigos, vive experiências gastronômicas e aprende o novo idioma. Segue para Índia, onde pretende encontrar o eu interior, através de meditação e religiosidade. Por fim, vai a Bali e conhece um novo amor, aprendendo a se desligar do passado para estar aberta a novas experiências. Nossa análise se aterá ao primeiro movimento realizado pela escritora e personagem, ou seja, sua permanência na Itália.

Nosso primeiro olhar, para a constituição da análise, se ateve a capa do DVD do filme. No anverso dela podemos ver no plano central na parte de acima uma imagem da protagonista segurando um copo de *gelato* em uma das mãos enquanto a outra mantém a colherzinha do sorvete na boca. Ela traz um leve sorriso nos lábios conferindo-lhe um “ar de felicidade”. Em uma das laterais da imagem está escrito: “Deixe-se levar pelo coração”. A mesma imagem, destacando apenas o rosto da atriz, foi selecionada para compor a lombada da capa do DVD. Um dos elementos do verso da capa é a sinopse do filme onde podemos ler: “Acreditando que há mais na vida do que marido, casa e carreira. Liz Gilbert (Julia Roberts) encontra-se com novo apetite para a vida...”. Estes pequenos detalhes presentes na apresentação do produto são o primeiro elemento que anuncia ao espectador o que encontrará no filme. Já nos trailers do filme lançados nos primeiros meses de 2010 é possível compreender que a protagonista vivencia uma crise existencial e que toma a decisão de fazer uma viagem. Sua primeira parada é a Itália e, no momento em que isso é dito, a cena apresentada é o Coliseu, fazendo pressupor uma viagem de incursão aos pontos turísticos mundialmente conhecidos.

Para a continuidade da análise das estratégias de afirmação ou construção de um imaginário sobre a excelência da comida italiana, em consonância com o anteriormente expresso, agrupamos cenas de acordo com as categorias elencadas, sem a preocupação de estabelecer uma sequência cronológica semelhante apresentada no filme, visto que o destaque se dará considerando a perspectiva da cena exemplificar mais explicitamente a categoria a qual está vinculada.



Para a primeira categoria, “Atmosfera/ Ambiente” buscamos as cenas onde o espaço físico e o “clima” apresentado se constituem como elemento de apoio para o ato de comer ou mesmo para a comida, ou seja, a cena relaciona-se a comida ou comer, mas apresenta estratégias que objetivam transportar o espectador para aquele momento específico gestando o pensamento de que ao comer determinada comida ou estar naquele preciso lugar trará o mesmo nível de satisfação do personagem.

Na sequência de cenas, no primeiro plano da câmera há mesas na calçada de um restaurante, flores em grandes vasos e uma mulher sentada de costas. Ao fundo um casal se beijando encostados em uma parede. Liz surge de uma ruela caminhando lentamente em direção a câmera e olhando para a mulher. A câmera é deslocada contornando a mulher sentada e assumindo o lugar/olhar de Liz. Trata-se de uma mulher de meia idade, bronzeada, bem vestida e usando algumas joias de ouro. Ela tem uma aparência sofisticada e movimentos tranquilos. Na mesa há uma garrafa de água e outra de vinho, no prato há figos frescos e um *prosciutto di parma*¹². A mulher come com visível prazer e descansa os talheres no prato. A sequência se realiza com uma música agradável e tranquila. (Cena: 1 – 37:13 a 37:20)

Nesta sequência é possível indicar que as imagens intensificam a atmosfera do ambiente em relação a comida. Tem-se, no vinho, na água, no presunto, nos figos, etc., elementos que conferem concretude ao imaginário de que estas coisas estão disponíveis ao espectador que for à Itália. Já, a beleza, harmonia e perfeição da sequência de cenas tem potencial de transportá-lo para o ambiente e, portanto, despertar a imaginação para a experiência de prazer que a comida italiana certamente irá proporcionar. Considerando a potência do ambiente como construtor de um imaginário valorado, buscamos em Baczko (1985) o argumento que impetra a perspectiva de que “é uma construção histórica, mas também o resultado de uma atmosfera e, por isso mesmo, uma aura que continua a produzir novas imagens.” (p. 76), assim, não há porque não pensarmos na existência de um imaginário que vincula de forma mais ou menos global a Itália como o espaço prioritário de uma culinária de excelência. O imaginário atua como um sistema relativamente coerente e articulado, associando um pensamento coletivo onde os detalhes se expressam na multiplicidade de produtos.

Na segunda categoria, “Sentimentos”, logramos destacar sequências e cenas em que a comida adquiriu um sentido para além da nutrição e demonstrou-se como potencial transformador de sentimentos desagradáveis para emoções de plenitude. Nesta



categoria a comida, mais precisamente o ato de comer expressa um comportamento impregnado de significados, visto que é no percurso comportamental que os tensionamentos se efetivam e as ações sociais significam muito mais do que o expresso, deixando aflorar um discurso social oculto no interior da cena.

Para a análise da primeira sequência destacada desta categoria, necessitamos retroceder alguns minutos na projeção e indicar o “estado de espírito” de Liz. A personagem já está na Itália a algum tempo, não possui relacionamentos, sente-se sozinha e este sentimento lhe é muito desagradável. De diferentes formas esta situação é apresentada ao espectador, como, por exemplo, quando ela procura no dicionário a palavra “sozinho”.

O sentimento de solidão e tristeza prepondera e arrasta a plateia para esta sensação, porém, repentinamente a imagem muda e surpreende a assistência. A câmara focaliza um casal se acariciando e beijando na rua sem nenhuma preocupação por estarem em ambiente público. Rapidamente a câmara se reposiciona mostra que Liz está sentada em uma mesa de rua de um restaurante observando fixamente o casal, ou seja, a câmara fixa no casal é o “olhar” da personagem. Tem olhar intenso, o semblante sério e nostálgico

Em segundo plano, ao fundo, o garçom aproxima-se com um prato de massa. A câmara foca uma cena mais ardente do casal. O garçom chega até a mesa de Liz e lhe serve um prato de massa - *Tagliolini Alla Marinara*¹³. Liz olha fixamente para o prato e a câmara vai se aproximando dele.

A personagem, olhando para frente, esboça um pequeno sorriso irônico e doce ao mesmo tempo. A cena se torna mais dinâmica, mostrando-a saborear, com muita satisfação, a comida. A música é uma opera que vai num crescente.¹⁴

Em uma breve parada entre uma garfada e outra, Liz pega o jornal e o dicionário que estão sobre à mesa. Ela procura uma palavra no dicionário e começa a escreve-la no próprio jornal - a primeira letra é O -. No jornal está escrito a palavra obesidade (Obesitá). Ela larga o jornal e continua a refeição com o mesmo prazer de antes. A sequência de cenas termina com o prato vazio, Liz limpando os lábios e tomando vinho. (Cena: 2 – 40:06 a 41:14)

Ao acompanhar atenta e detalhadamente o *dito*, ou seja, um bom prato de massa italiana transforma a tristeza em alegria, podemos identificar o *não dito*, o discurso afirmativo de que há felicidade daquele ato. Além disso, observa-se que a perspectiva



da obesidade é superada com tranquilidade pela personagem. Nesta lógica, constrói-se a ideia de que algumas das *teias de significados* sociais perdem a importância e outras são pontuadas com possíveis. A relação de empatia que pode se estabelecer transfere para a situação vivenciada a solução ou o caminho para a superação dos sentimentos negativos. Tem-se, nesta perspectiva, a concretude onde o imaginário encontra campo fértil.

Na segunda sequência destacada para análise nesta categoria Liz e Sofi vão para Nápoles comer pizza. A primeira cena a câmera mostra o restaurante a partir do teto e, a seguir, um pizzaiolo abrindo uma massa no ar com as mãos, uma panela com molho de tomate, um forno com pizzas sendo assadas. O ambiente é animado, cheio de pessoas – Liz e Sofi dividem a mesa com mais seis desconhecidos – e a música é agitada e facilmente reconhecível como tipicamente italiana (Tarantela). O ambiente e a satisfação com que as pessoas comem já desperta o desejo de saborear uma pizza.

No decorrer da sequência Liz e Sofi estão conversando, na verdade apenas Liz fala e Sofi observa. Entre mordidas e mastigadas a personagem reafirma aquele momento como maravilhoso ao dizer: - *“Estou apaixonada”* (pausa); - *“Estou tendo um relacionamento com minha pizza”*. A dimensão verbal une-se a dimensão visual legitimando-se mutuamente. A comida reconhecida como tipicamente italiana produz a saciedade de sentimentos almejados.

Na sequência o foco da cena passa a ser Sofi que faz uma expressão triste e para de comer. Liz não entende porque ela não consegue comer toda a pizza e desenvolve-se o diálogo que segue:

- *Como assim não pode?*

- *É marguerita em Nápoles, o que implica em comer e apreciar*

- *Eu quero, mas Engordei 5 quilos - Sofi*

- *Estou com isso...bem aqui na minha barriga, um pneuzinho.*

Liz diz que também tem e pergunta para Sofi se algum homem que a tivesse visto nua havia ido embora, e complementa dizendo que os homens não se importam com estas coisas.

Na cena seguinte a câmera fecha em close na atriz que pausadamente diz:



- *Estou cansada de / estar em casa, acordar de manhã, / e lembrar tudo o que eu comi no dia anterior. Contar toda a caloria pra saber / quanto de laxante devo tomar antes do banho. Cansei disso. (pausa). E continua:*

- *Não quero ser obesa, só superei a culpa. (Cena: 3 – 47:03 a 49:13)*

A continuidade da cena mantém a importância das dimensões visual e verbal para corroborar o discurso. Enquanto fala de forma serena e determinada, continua comendo. Neste momento a personagem reafirma que qualquer efeito resultante da comida não se constitui em fator impeditivo de relacionamentos ou mesmo comprometedor do sucesso das relações. A sequência das cenas termina com as duas comendo alegremente a pizza e combinando que após assistiriam ao jogo e que no dia seguinte sairiam para comprar roupas. Desta forma foram resolvidos todos os problemas anteriores e posteriores ao ato de comer, inclusive qualquer possibilidade de sentir-se culpada ou mesmo de tomar medidas extremas para manter-se magra como, por exemplo, tomar laxantes. Nestas cenas é possível identificar a premissa de que as tecnologias, entre elas o cinema, “bebem em fontes imaginárias para alimentar imaginários.” (Baczko, 1985, p. 81), a partir da possibilidade e capacidade de estar em sintonia com o cotidiano, experiências e sentimentos existentes na sociedade.

A terceira categoria de análise, “Vínculos” busca as estratégias que expressam no imaginário a construção social associada a consciência mais ampla que envolve diferentes grupos e se constitui naquilo que Maffesoli (2001, p. 74-82) chama de *cimento social*, ou seja, as representações gerenciam as práticas sociais de forma que o espectador associe e concorde com a perspectiva de que a comida tem o potencial de formar laços de união entre as pessoas.

Liz está perdida na cidade e entra numa cafeteria onde há muitas pessoas e todas falam e fazem seus pedidos gritando ao mesmo tempo.

Liz tenta, sem sucesso, fazer um pedido delicadamente e é observada por uma mulher jovem que sorri condescendente. A música é alta e vibrante auxiliando a dar a impressão de caos, mas ninguém parece se importar. A mulher, que se apresenta como Sofi, decide auxiliar Liz. Fala alto em italiano de forma resoluta e gesticulando com as mãos:

- *Dois cappuccinos, por favor. Leite morno desta vez, ontem estava tão quente que queimou minha língua.*

Pergunta para Liz em inglês:

- *Você gosta de Napoleões?*



- *Claro.*

Sofi volta o olhar para o balcão e diz em italiano:

- *Dois napoleões, por favor.*

Enquanto esperam o pedido Liz elogia o italiano de Sofi que diz ter tido um bom professor e pode indicá-lo. Durante todo o tempo as duas são empurradas pelas pessoas que também estão comprando na cafeteria. Na continuidade o atendente entrega o pedido, Liz pega um “napoleon” e morde fazendo uma expressão de prazer, geme e beija os dedos dizendo: - *Perfetto!!!* (Cena: 4 – 35:18 a 36:07)

A partir desta interação social, decorrente de uma situação que envolvia comida, Liz estabelece um relacionamento de amizade que permanecerá durante todo o filme e lhe abrirá a possibilidade da construção de uma rede de relações pois, é por meio dela, que irá conhecer as outras pessoas com quem se relaciona e vive inúmeras situações na Itália.

A última sequência selecionada constitui-se como o ápice da história na Itália pois, emblematicamente, o ato de comer é o comportamento social que interliga o aprendizado da língua. Na cena um grupo de pessoas é vista, por meio de uma tomada aérea, sentada ao redor de uma mesa uma espécie de jardim. Liz chama o garçom: “*Vieni qui!* ” Todos fazem silêncio e ela começa a fazer o pedido de todos – com desenvoltura e precisão – na medida em que pede a comida, aparece uma cena mostrando a parcialidade da feitura do prato mencionado. Concluído o pedido, todos aplaudem e gritam “*Bravo!* ”. (Cena: 5 – 44:21 a 45:03)

Importante destacar que toda a sequência do pedido tem o áudio em italiano. Após os aplausos, Giovanni diz em inglês: “*Liz Gilbert, agora você é uma mulher romana.* ” Sobressai-se, neste momento, a estratégia onde os elementos da cultura que é mais ampla que o imaginário, interligam-se. O reconhecimento da identidade construída pela personagem se dá quando ela é capaz de utilizar fluentemente a língua em um processo relacionado com a ato de alimentar-se. Neste sentido, sobressaísse a questão referente a opção do que comer como uma forma da cultura exercer seu papel, impulsionando os indivíduos a incluírem ou excluírem determinados alimentos de sua bagagem alimentar, sendo este, também, uma variável social culturalmente construídas.



Considerações finais

Diante das questões já levantadas e focado no intento de compreender as estratégias expressas em um produto cultural, potencialmente reafirmadoras e construtoras de traços culturais relacionadas ao imaginário sobre a excelência da comida italiana presentes no filme “*Comer Rezar Amar*” resta-nos, ainda, tecer alguns comentários à guisa de finalização.

A análise corporificada nos exemplos de cenas destacados nos permitiu descortinar alguns dos significados implícitos no imaginário constituído em cada uma das categorias de análise elencadas. Assim, quando buscamos o imaginário construído no e pelo filme que se refere ao ambiente encontramos a construção de uma atmosfera de tal forma agradável que desperta sentimentos de transposição. O quadro apresentado constrói no espectador a ideia remota de um momento de parada, de tranquilidade e autossatisfação. É como o imaginário de um hiato possível em sua própria vida atribulada. Estar naquele ambiente, saboreando aquela comida passa transforma-se na representação de satisfação, sofisticação e prazer. Para a primeira categoria, “Atmosfera/ Ambiente” buscamos as cenas onde o espaço físico e o “clima” apresentado se constituem como elemento de apoio para o ato de comer ou mesmo para a comida, ou seja, a cena relaciona-se a comida ou comer, mas apresenta estratégias que objetivam transportar o espectador para aquele momento específico gestando o pensamento de que ao comer determinada comida ou estar naquele preciso lugar trará o mesmo nível de satisfação do personagem. A resignificação deste imaginário permite ao espectador a incorporação dos elementos apresentados em sua própria cultura assim, o presunto de parma, por exemplo, pode ser incluído no seu rol de preferências alimentares e transformado em um elemento culturalmente incorporado.

A análise voltada para identificação dos imaginários referentes aos novos significados para a vida trouxe-nos, na categoria “Sentimentos”, a concretização do potencial transformador de sentimentos da comida. Observa-se o conflito do personagem desde os primeiros momentos do filme onde podemos constatar o sentimento de infelicidade que é exemplificado por ela mesma quando diz que não sente mais apetite pela vida. Na Itália, o sentimento de desconforto interior permanece e só demonstra traços de alteração quando se depara com uma refeição tipicamente italiana. A imagem do apetitoso prato de massa com molho de tomate se cristaliza como resultado do imaginário produzido, sendo que, a partir deste momento com o *estado de espírito*”



positivamente alterado confere-lhe um conjunto de significados para além daquilo que efetivamente o é.

Na terceira categoria, quando buscamos nos vínculos as estratégias de constituição do imaginário, identificamos a interação entre os diferentes sujeitos e o momento de encerramento de uma etapa. A construção e consolidação de um imaginário se efetiva por meio da interação da personagem principal com os outros que pertencem ao ambiente. A partilha de experiências, de traços culturais, de percepções desencadeia a consciência da pertença e a constituição de uma identidade vinculada ao grupo do qual está fazendo parte, reafirmando a perspectiva de Montanari de que “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (2008, p. 16) A construção de um imaginário se comprova na medida em que as pessoas passam a reconhecer os locais e rememorar as situações tais como elas foram apresentados no filme. A paulatina transformação da personagem de uma pessoa insatisfeita para uma pessoa mais forte, mais capaz e que encontra a si mesma após as experiências que viveu, cristalizam uma ideia positiva referente aos locais e para as experiências que lá foram vivenciadas e corroboram um imaginário sobre a excelência da comida italiana. Por fim, cabe-nos ressaltar a relevância da ampliação de estudos que busquem uma abordagem interdisciplinar para a análise dos elementos constitutivos da cultura na medida em que, por meio deles, possamos desvelar as múltiplas variáveis da sociedade.

Notas

¹ Este artigo toma como base o artigo intitulado Do cinema para a mesa: A construção do imaginário sobre a excelência da comida italiana, na Revista Estudos Históricos/Rivera

² Cleber Prodanov: Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo/USP. Professor titular do Programa de Pós-Graduação em Processos e Manifestações Culturais e pesquisador da Universidade Feevale, Novo Hamburgo/RS - Brasil. E-mail: prodanov@feevale.br. <https://orcid.org/0000-0002-1288-5251>

³ Cristina Ennes da Silva. Doutora em História das Sociedades Ibéricas e Americanas pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - PUC/RS. Professora titular do Programa de Pós-Graduação em Processos e Manifestações Culturais e pesquisadora da Universidade Feevale e dos cursos de graduação em História e Direito. Novo Hamburgo/RS - Brasil. E-mail: crisennes@feevale.br e crisennes@gmail.com. <https://orcid.org/0000-0002-3074-7178>



⁴ Rogério de Vargas Metz. Mestre em Processos e Manifestações Culturais da Universidade Feevale. Bacharel em Administração e Tecnólogo em Gastronomia, pela mesma instituição. Acadêmico de doutorado no Programa de Pós-graduação em Processos e Manifestações Culturais. Novo Hamburgo/ RS - Brasil. E-mail: rogeriometz@feevale.br ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7955-9223>

⁵ Exemplos de programas desta natureza disponível em: <https://bit.ly/34uwPMP> e <https://bit.ly/3lwcnSP> Acesso Agosto/ 2018.

⁶ Uma pesquisa rápida em qualquer site de buscas sobre “filmes sobre comida” faz-nos ter contato imediato com mais de uma dezena de filmes. Se alterarmos os parâmetros para “filmes sobre gastronomia”, além daqueles encontrados na pesquisa anterior, a internet nos põe em contato com sites que, por exemplo, prometem “154 filmes para inspirar você a cozinhar”.

⁷ No site do Mec – Ministério de Educação e Cultura - <http://emec.mec.gov.br/> é possível acessar a listagem das Instituições de Ensino Superior e os cursos cadastrados. A consulta indica que há, no Brasil, mais de 300 Cursos Superior Tecnológicos de Gastronomia.

⁸ Um levantamento interessante sobre a questão foi descrito por Carlos R. A. dos Santos, professor titular em História do Brasil e Coordenador do Grupo de Estudos e Pesquisas em História e Cultura da Alimentação – UFPR, In: Santos, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

⁹ Um exemplo esclarecedor desta máxima é a utilização de um determinado insumo em culturas diferentes, mesmo sendo o mesmo ingrediente ele será transformado de forma diferentes em culturas como a brasileira e a asiática, posto que cada uma delas irá interpretar e significar de maneira específica.

¹⁰ O *gelato* é considerado não só uma sobremesa, mas um produto completo para a alimentação, já que contém proteínas, açúcares e leite, podendo ser tomado normalmente no café da manhã. A paixão italiana por sorvete é tamanha que o consumo é cerca de três vezes maior que no Brasil. Disponível em: <http://claudia.abril.com.br/gastronomia/gelato-sorvete-ou-sorbet-entenda-as-diferencas-entre-estas-delicias-geladas/>>. Acessado em: 27 de julho de 2017.

Preparado tipicamente com ovos e farinha, em formato cilíndrico e normalmente servido com molhos.

¹¹ Esta iguaria tem sua produção desde os tempos dos romanos, A região de **Parma** com condições únicas que possibilita a produção de um presunto de altíssima qualidade.



Hoje, o presunto de Parma possui o selo **DOC**, de origem protegida e controlada. Disponível em: <https://bit.ly/2Sz1wuS> Acessado em: 21/08/2018

¹² Informação retirada do site do restaurante em que o prato foi verdadeiramente solicitado nas gravações do filme. Disponível em: < <http://www.ristorantepiperno.it/wp-content/uploads/2017/05/Piperno-Menu-Estate-2017.pdf>>. Acessado em: 21 de Agosto de 2018

¹³ Der Holle Rache Kocht from Die Zauberflote (The Magic Flute). Written by Wolfgang Amadeus.

¹⁴ Performad Sumi Jo. Disponível em: <https://bit.ly/3ilgNUQ> acesso: 25 de Setembro de 2018

Referências

Baczko, Bronislaw. Imaginação social. In: Enciclopédia Einaudi. Antropos-Homem. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1985. 296-332p. 37p.

Bardin, Laurence. Análise de Conteúdo. Lisboa: Edições 70, 2004. 280p.

Burke, Peter. O que é história cultural? 2ª Ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008. 215p.

Burke, Peter. A Escrita da História. São Paulo: Unesp, 2011. 354p.

Damatta, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. O Correio da Unesco, v.15, n.7, p.22-23, 1987.

Duarte, Rosália. Cinema e Educação. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. 128p.

Geertz, Clifford. A Interpretação das culturas. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 213p.

Maffesoli, M. O Imaginário é uma realidade. In: Rev. Famecos, POA, nº15, Ag. 2001. 74-82. 9p.

Montanari, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac, 2008. 208p.

Napolitano, Marcos. A História depois do papel. In: Pinsky, Carla (org). Fontes Históricas. São Paulo: Contexto, 2011. 458p. 234-286

Nova, Cristiane. O cinema e o conhecimento da História. In: O Olho da História: revista de história contemporânea. Salvador, v.2, n.3.1996. 11p.

Revel, Jacques. Micro-história, macro-história: o que as variações de escala ajudam a pensar em um mundo globalizado. Revista Brasileira de Educação v. 15 n. 45 set./dez. 2010. 434-444

Santos, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR



Sabores do São Francisco: A feira livre do centro histórico de Penedo-Alagoas-Brasil.

Renata Mayara Moreira de Lima
Ariana Feitosa dos Santos
Maria Daniéla dos Santos

Resumo

A centenária feira livre do centro histórico de Penedo, cidade ribeirinha, está localizada ao sul do estado de Alagoas. Nesse sentido, o objetivo desse artigo é mostrar alguns resultados de um projeto de pesquisa e extensão que busca contribuir para a valorização da gastronomia local utilizando a feira como representante dos saberes e fazeres culinários da cidade. Especificamente o projeto resgata a história da feira; identifica pratos, alimentos, temperos e formas de fazer, representativos da formação gastronômica do estado de Alagoas que são comercializados na feira livre; e verifica quais as dificuldades estruturais que impedem uma experiência prazerosa e sensorial durante a visita à feira. A metodologia consiste em revisão bibliográfica, observações *in loco*, entrevistas e realização de oficinas. Os resultados mostram que a feira tem relação com a própria história da cidade de Penedo, tendo passado por transformações ao longo do tempo. Durante a sua extensão há uma diversidade de bancas, principalmente de verduras, frutas e temperos. Além disso, encontra-se subdivisões, como a feira do peixe, o mercado da carne e o pavilhão da farinha, e produtos para consumo imediato, como bolos, biscoitos, água de coco, caldo de cana, etc. Conclui-se que a feira comercializa os ingredientes bases para a preparação dos pratos típicos locais, com destaque para a cozinha da região banhada pelo Rio São Francisco, representando além dos alimentos, o imaginário social por trás do ato de se alimentar e o conhecimento popular através dos alimentos comercializados.

Palavras chave

Feira livre; Centro histórico. Penedo; Cozinhas; Cultura.

Introdução

A gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo (Leite, 2004), proporcionando uma alimentação a partir da variedade cultural em que a grande riqueza



está em sua diversidade.

No Brasil, a história da gastronomia tem evoluído desde a chegada de várias etnias, através da mistura dos ingredientes locais com os ingredientes trazidos pelos portugueses, bem como a adaptação das técnicas de preparo dos indígenas e dos africanos. O Nordeste brasileiro possui uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e cores, que é o reflexo da culinária brasileira.

Esse artigo deriva de um projeto de extensão intitulado “Sabores do São Francisco: gastronomia e cultura na feira livre do centro histórico de Penedo¹”, que buscou resgatar a história dessa feira (permanências e transformações), bem como identificar pratos, temperos locais, utensílios e formas de fazer, representativos da formação gastronômica do estado de Alagoas que são comercializados na feira livre, e verificar também quais as dificuldades estruturais (de organização e higiênico- sanitárias) que poderiam impedir uma experiência prazerosa e sensorial durante a visita à feira. Nesse sentido, o objetivo desse relato é mostrar alguns resultados alcançados com a ação, que buscou valorizar a gastronomia local utilizando a feira como representante dos saberes e fazeres culinários da cidade.

A metodologia utilizada foi de abordagem qualitativa, tendo no primeiro momento, revisão bibliográfica, observações *in loco* e entrevistas com feirantes. No segundo momento, foram promovidas oficinas em algumas escolas da cidade e com os feirantes locais que fazem parte da Associação dos Feirantes de Penedo. Essas atividades tiveram como objetivo resgatar a história da feira e a relação direta com a da gastronomia local, considerando-a como patrimônio cultural da cidade de Penedo-AL.

O artigo é composto além dessa introdução e das considerações finais, por duas partes. Na primeira, discutimos de forma breve, a gastronomia brasileira e nordestina. Em seguida, expomos sobre as feiras livres no Brasil, para em seguida, realizar uma reflexão sobre a feira livre do centro histórico de Penedo.

A Gastronomia Brasileira e Nordestina

Do ponto de vista etimológico, gastronomia é composto pelo vocábulo: “[...] gaster (ventre, estômago), nomo (lei) e do sufixo – ia, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago” (Franco, 2001, p. 36). Já Leal (2007, p. 8) define gastronomia como: “[...] à arte de preparar iguarias, tornando-as mais digestivas, de modo a obter maior prazer”.



Enquanto a palavra gastronomia representa o prazer de comer, a palavra culinária é mais específica, podendo ser considerada como componente da gastronomia: “A definição moderna de culinária, de acordo com o dicionário Houaiss, considera o termo como arte e técnica de cozinhar, ou conjunto de pratos e especialidades de uma localidade, região ou país” (Fagliari, 2005, p. 3). De acordo com essas definições, podemos considerar que a gastronomia é mais ampla e inclui a arte culinária. Essa última, é considerada pela Unesco, patrimônio intangível de um povo juntamente com as tradições orais, os costumes, línguas, música, danças, rituais, festas, medicina tradicional, farmacopeia e outras habilidades como as artes e o hábitat (Schuluter, 2003).

Ribeiro (2010) discorre que a culinária teve seu início na Pré-história, depois da descoberta do fogo, quando os alimentos passaram a ser cozidos, dando início as possibilidades de modificação dos sabores dos alimentos através da cocção. Na idade antiga, em sociedades clássicas como Roma, os povos faziam grandes banquetes para as comemorações sobre vitórias em guerras e festejos familiares. Já o povo egípcio inventou a padaria artística.

O ponto de vista antropológico leva em consideração as diferentes proporções que definem os padrões alimentares e a variedade de produtos que se tornam ou não o que é denominado “comida”. Nesse aspecto, é preciso considerar a gama de organizações sociais em torno da exploração do meio, o modo de produção e distribuição de alimentos, relacionados aos significados que os diferentes grupos sociais conferem ao que se come, como se come, quando e com quem se come, bem como o lugar que esses alimentos e essa comida ocupam tanto na trajetória de reconhecimento coletivo como em procedimento de saúde/doença.

A cultura de uma região se manifesta de muitas formas e aspectos. A alimentação pode ser considerada uma manifestação cultural de grande importância. Por ser um bem físico, sofre modificações decorrentes das inovações tecnológicas, da variação dos gostos e costumes. Novos alimentos vão surgindo, por vezes até descaracterizando os originais. Modernos equipamentos são utilizados e muito do modo caseiro vai se perdendo na utilização dos alimentos industrializados (Giustina & Selau, 2009, p.61).

Desde a descoberta do fogo até a proliferação de fast foods no século XX, o que é preparado e apreciado será sempre um retrato da própria sociedade, das permanências e transformações, do novo e do velho: “cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre



ao que fomos, somos e seremos e, também com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos” (Leal, 2007, p. 8).

No Brasil, a culinária sofreu influências indígenas, dos negros e dos europeus: “Apesar de a culinária brasileira ter sido influenciada por tantos povos, é inegável que os hábitos alimentares brasileiros se embasaram, primordialmente, na intenção de três povos – índio, português e africano” (Fagliari, 2005, p.111). Nesse mesmo sentido, Cascudo menciona (2004, p. 478): “O brasileiro é o herdeiro fiel do patrimônio culinário das três raças formadoras de sua etnia”.

A elaboração das comidas regionais no Brasil utilizam ingredientes locais, denominando-as como típicas, são elaboradas de acordo com sua origem, ou seja, remetem para aqueles que já passaram por tal região, combinado com os habitantes de origem local,

Um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento outrora vivido. Este conhecimento, se não registrado, pode se perder, com isso gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial (Giustina & Selau, 2009, p.49).

A importância de saber fazer produzir um determinado “prato” pertencente a uma determinada cultura faz com que haja uma tradição continuada de todos os conhecimentos que foram adquiridos em uma determinada época levando oportunidade as futuras gerações de conhecer o que é integrante de sua cultura, e fazendo despertar lembranças naqueles que já provaram de determinado alimento.

O alimento carrega consigo a história de como foi cultivado ou como foi transformado, evidenciando a peculiaridade de cada lugar e trazendo consigo a cultura de um povo. É importante destacar que um dado alimento somente se torna “comida” quando inserido nos parâmetros sociais e culturais aceitáveis por um determinado grupo. O que pode ser culturalmente aceitável para um povo, pode não ser para outro, mesmo que ambos disponham dos mesmos tipos de alimento (Santos, 2011).

No caso da região nordeste do Brasil, tem-se um cardápio amplo de variedades, porém com muitas características comuns entre os nove estados² dessa região. Verifica-se ainda significativas diferenças tanto na gastronomia quanto na culinária do sertão e do litoral nordestino. A cozinha sertaneja é bem rústica, mas com suas peculiaridades.



Nela, há pouca influência dos africanos e indígenas, e orientação deixada pelos portugueses. A culinária da região litorânea em nada se compara com a rústica comida do sertão. Nesta há uma grande variedade de pratos, boa parte deles preparados com leite de coco. De modo geral, estas preparações apresentam elevado valor calórico e a maioria delas elevado teor de lipídios.

A alimentação do nordestino difere marcadamente nas regiões do sertão e do litoral. A cozinha do sertanejo nordestino é considerada a mais isenta de influência índia e negra, ou seja, a cozinha que mais se assemelha à cozinha colonial portuguesa. No sertão, o consumo de mandioca - principalmente na forma de farinha -, inhame e outras raízes é bastante comum. Já no litoral observa-se um amplo consumo de pratos preparados com frutos do mar, pela proximidade com o mar e a abundância de ingredientes obtidos dele. O uso de frutas e verduras é mais amplo no litoral do que no sertão em virtude, principalmente, das condições climáticas dessa última região (Fagliari, 2005, p. 121).

Apesar das diferenças regionais, Cascudo (2004) retrata a farinha como a Rainha do Brasil. Incrementada ao cheiro verde e cebola roxa, a farinha d'água é uma das formas usuais da farinha de mandioca, hoje serve de acompanhamento de vários pratos típicos e com seu sabor marcante representa todo o regionalismo do Nordeste em praias e restaurantes típicos.

É comum ao fim da tarde a comercialização de tapiocas, feita a partir da fécula extraída da mandioca e podendo ter recheios diversificados. Apesar da venda ser mais comum pelo nordeste, é possível encontrar uma tapiocaria ou um ponto de venda de tapiocas recheadas em várias cidades do país.

O beiju molhado ou ainda, beiju de coco, como assim é conhecido, é outro alimento tipicamente do Nordeste feito a partir da mandioca, que pertence a região desde a época do descobrimento do Brasil. Também é vendido usualmente ao final da tarde, ainda sendo possível encontrar em qualquer feira, e em bancas que vendam produtos relacionados a mandioca ou aos quais são feitos a partir da mesma base constituinte, que são a mandioca e coco.

Alagoas possui sua gastronomia semelhante a da região nordeste, devido à influência do litoral costeiro, com a presença dos frutos do mar, do rio e das lagoas. No entanto, devido ao tempo de pertencimento do território Alagoano ao sul de Pernambuco, entre outras influências, a Alagoana se assemelha principalmente a Pernambucana. Influenciada pelos primeiros povos que ocuparam a região, os índios e os colonizadores,



os portugueses e o negro, conseqüentemente esses foram adaptando as culturas alimentares distintas, utilizando o que mais predominava na região e realizando substituição nas receitas.

Destaca-se a presença das lagoas costeiras e do extenso litoral rico em peixes e frutos do mar:

[...] Entre os peixes que vivem na região costeira estão os serigados (badejos), cavalas, arabaianas, ciobas, agulhas, carapebas, olhos de boi e robalos. Os frutos do mar tem maior relevância no cardápio típico que são os camarões, lagostas, mariscos, siris, maçunim, sururu e caranguejos [...] (Silva, Ferraz & Araújo, 2013, p. 09).

Sobre receitas clássicas apresentam-se o baião de dois, buchada de bode, sarapatel, carne de sol na brasa, galinha ao molho pardo, costelinha de carneiro grelhado e arrumadinho. Nas cidades ribeirinhas banhadas pelo Rio São Francisco, o Pitu (camarão de água doce) é o grande destaque.

Além da presença forte dos frutos do mar em sua gastronomia, devido seu litoral costeiro, o estado também apresenta em todo o entorno do litoral, o coqueiro, que proporciona aos alagoanos utilizar o seu fruto, o coco, na preparação de pratos.

Sobretudo, diversos pratos são consumidos e conhecidos tendo uma mistura de frutos pesqueiros com o leite advindo do coco, como, o bacalhau do São Francisco (carne de jacaré), um prato do município de Penedo presente em alguns restaurantes locais. O bacalhau do São Francisco é feito a partir de uma espécie nativa da região que vive nas proximidades do Rio São Francisco: “Para os incautos viajantes, bacalhau do São Francisco é, na verdade, uma delícia carne de jacaré ensopada. O nome de bacalhau se deve ao fato de ser sempre o jacaré conservado no sal [...]”. (Sales, 2013, p.89).

Assim, o ensopado de jacaré é denominado nos dias de hoje, sendo antes chamado como já mencionado - bacalhau do São Francisco:

Historicamente, o consumo da carne de jacaré nunca deixou de ser uma iguaria presente na região do Baixo São Francisco alagoano, existente ao longo de décadas. De acordo com o Jornal Gazeta de Alagoas (Março, 2012), a Caiman latirostris, popularmente conhecida como jacaré de papoamarelo, é uma espécie nativa da região de Mata Atlântica e costuma viver em brejos, lagoas, mangues, riachos e rios, portanto, nas proximidades do rio São Francisco (Arruda, Silva & Barbosa, 2012, p.02).



A carne do jacaré de papo amarelo, mencionado na reportagem citada pelos autores Arruda et al. (2012), encontra-se em áreas de presença de Mata Atlântica, que é de encontro a lei da Fauna, decretada pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), em 03 de janeiro de 1967, como sendo o abate ilegal,

Os animais de quaisquer espécies, em qualquer fase de seu desenvolvimento e que vivem naturalmente fora do cativeiro, constituindo a fauna silvestre, bem como seus ninhos, abrigos ou criadouros naturais, são propriedades do Estado, sendo proibida sua utilização, perseguição, destruição, caça ou apanha (Arruda et al., 2012, p.02-03).

No entanto, atualmente: “[...] já se pode comer a iguaria sem susto. Todos de Penedo garantem que o petisco vem de criações legalmente pertinentes pelo Ibama [...]” (Sales, 2013, p.89). Destaca-se que esse é um dos pratos mais pedidos, principalmente por visitantes, no restaurante Forte da Rocheira, localizado no centro histórico de Penedo, às margens do Rio São Francisco. Acreditamos que tal fato se dá pela carne de jacaré ser considerada um prato mais exótico e não necessariamente por representar a cultura alimentar local, já que em virtude as questões ambientais já mencionadas, são ilegais a captura e venda de carne de jacaré que não seja oriunda de cativeiros legalizados.

Destaca-se ainda em Penedo, que diversos pratos são consumidos e conhecidos tendo uma mistura de frutos pesqueiros do rio com o leite advindo do coco que também possui presença relevante nessa região, a exemplo do sururu no coco e pitu (camarão de água doce) no coco, entre outros.

Resultados do Projeto Sabores do São Francisco

As feiras são lugares cheios de sons, movimentos e cores. O colorido das frutas e legumes nas barracas, geralmente iluminadas pela luz do sol filtrada através dos toldos, causam um impacto visual agradável. Segundo Franco (2001), as feiras passaram a ser organizadas na idade média, por ocasião das festas religiosas e constituíam lado ameno da vida, representando manifestação da economia internacional nascente e podiam durar várias semanas: “Nelas, caravanas de mercadores, camponeses, jograis e menestréis se reuniam periodicamente para exhibir e vender seus produtos – fossem estes histórias, canções, carnes salgadas, especiarias ou seda.” (p. 65). No Brasil, as feiras vão ganhar mais expressividade com o crescimento demográfico e com a diversidade econômica da colônia, associadas à estrutura econômica de cada região.



Apesar da modernização dos centros urbanos e dos contratempos que elas causam em grandes cidades, a exemplo da alternância da circulação do trânsito, sujeira nas ruas, etc.; elas não desaparecem e cada vez mais possuem organização por parte dos órgãos públicos, no que diz respeito a padronização das barracas, qualidade dos produtos, etc. Além disso, encontra-se subdivisões, por tipo de produto comercializado.

Em alguns lugares, as feiras são o principal local de comércio da população. E, muitas vezes, elas funcionam também como lugar cultural e de lazer. Os feirantes falam alto oferecendo a qualidade dos seus produtos enquanto as pessoas circulam à procura do que desejam. É comum que os frequentares assíduos já possuam suas barracas favoritas.

Em muitas barracas, percebe-se que as pessoas que trabalham são todas da mesma família. Além disso, têm-se os vendedores ambulantes, que aproveitam a feira para tentar vender produtos variados, encontrando-se ainda crianças vulneráveis em situações de trabalho irregular, oferecendo ajuda aos fregueses, para carregar mercadorias.

A cultura gastronômica expressa através das feiras diz respeito a cada região onde esta se localiza, com a presença de produtos típicos que fazem parte da gastronomia cultural de cada lugar.

A feira livre do centro histórico de Penedo se confunde com a própria história da cidade, na comercialização de produtos a margem do rio, datando de 1817 o consentimento do governo português para o seu funcionamento. Da margem do rio, a feira cresceu e se distribuiu em ruas do atual centro histórico tombado, imprimindo uma dinâmica própria ao comércio local e constituindo-se como espaço de socialização dos penedenses (Zambi & Magalhães, 2010).

Segundo Zambi e Magalhães (2010) a feira tem raízes no imaginário coletivo, podendo ser considerada como parte da identidade da cidade. É na feira livre, historicamente, que os moradores locais adquiriam os alimentos para o consumo, incluindo desde carnes até os temperos. Mas não somente, na feira também se tem acesso ao conhecimento popular que é transmitido de geração em geração, representada pelos produtos comercializados, como ervas e raízes.



Observações in loco e entrevistas com feirantes

A feira é formada por uma estrutura fixa que funciona durante a semana e uma estrutura móvel que funciona aos sábados. Partindo disto, durante visitas que foram realizadas a feira livre, verificou-se uma quantidade de aproximadamente 500 bancas móveis para o sábado e outras 15 fixas durante a semana.

Ao longo da feira, a distribuição possui concentração inicial das bancas de verduras, frutas, bolos e biscoitos e os produtos de consumo imediato, que ficam próximos na maior parte da feira. Em seguida, a feira do peixe, onde se encontra uma diversidade de frutos advindos tanto do Rio São Francisco quanto do litoral próximo, a exemplo dos peixes, camarões como também dos frutos do mar. Além do mercado da carne, localizado no centro da feira, o que faz com que as bancas fiquem no seu entorno. Tem-se ainda, o pavilhão da farinha, que possui uma diversidade de farinhas (doce, azeda, dormida) e inclusive, é onde também são comercializados os queijos, requeijões, manteigas artesanais, etc.

Os alimentos presentes na feira para consumo imediato são vistos durante todo o percurso entre as bancas, pois existe uma quantidade considerável de ambulantes comercializando um leque de produtos para quem deseja comer e beber durante o período de permanência na feira, como: coco verde, para o consumo da água; diversos tipos de salgados (coxinha, pastel, rissole, etc.) dispostos em carrinhos adaptados para a venda; bolos e biscoitos diversos, expostos harmoniosamente em barracas; caldo de cana; queijos e as várias lanchonetes localizadas próximas da feira, dentro do mercado público, além do comércio.

A comercialização de utensílios base para a preparação de pratos é praticamente inexistente. Tem-se uma banca que comercializa colheres de pau e martelinhos, mas não conseguimos acesso ou contato para entrevista. Por sua vez, os carrinhos com engrenagem para fazer o caldo de cana, por exemplo, são encontrados facilmente, bem como outros carrinhos que vendem pastéis e coxinhas. Não foram encontradas ainda bancas que vendam panelas, bacias, entre outras utilidades da cozinha. Esse fato pode ser explicado pelo fato de a feira estar localizada entre muitas lojas de pequeno e médio porte que comercializam esses produtos a preços acessíveis.

As bancas que mais se destacam dentro dos aspectos observados são em virtude da fatura apresentada, sobretudo, pela forma que são organizadas para a venda, principalmente as bancas das frutas e verduras, dos peixes e camarões. Assim, também



se destacam as bancas dos bolos e biscoitos, além da organização, na forma de exposição dos produtos e na diversidade que são comercializados.

Outro aspecto que deve ser destacado é a forma de atração do freguês até cada banca, feito de modo alegre e divertido pelos feirantes, que chamam os clientes para tomar um café, uma água ou suco, enquanto experimenta o que é comercializado, isso permite chamar atenção de quem está passando e desperta o interesse de se aproximar e conhecer a banca.

Durante as visitas alguns feirantes permitiram a identificação, outros preferiram manter o anonimato. Uma das bancas que participou da pesquisa foi a de temperos e ervas, do Sr. Élcio - morador local. Durante a visita, descobrimos algumas ervas que não são comercializadas em outras bancas, bem como alguns temperos. O Sr. Élcio foi contando “o que é” e “para que serve” cada produto comercializado, como, a espinheira santa (*Maytenus ilicifolia*) que segundo ele pode ser utilizada para dor de gastrite. A canela de velho (*Miconia albicans*) pode ser utilizada para dor “nas juntas” (nas articulações). Inclusive, durante as observações foi encontrado um novo ingrediente ainda não visto em outras bancas estudadas, que foi o Maná. O Maná tem característica de bala doce, tem a cor branca e é consumido para expulsar a secreção nasal, servindo como descongestionante.

Outra banca, do Sr. Willian que também é morador local, possui uma variedade de ervas, sendo algumas diferentes da banca do Sr. Élcio, podendo-se citar as chamadas: sena, a anis estrelada e unha de gato. Foi falado também sobre o grão da mostarda, entre outras. O tempero é preparado à gosto do cliente, sendo moído na hora da compra, com escolha de muita ou pouca pimenta, e foi falado ainda sobre o açafraão que substitui o colorífico com a vantagem de ser natural e não conter corantes.

Na banca do Sr. Roberto, a conversa foi sobre alguns dos legumes mais procurados e para que serviam. Assim foram mostrados o espinafre, o rabanete, rúcula, manjericão, a semente do cheiro verde, mais conhecido como coentro em Alagoas e em outros estados do Nordeste, afirmando que a semente tem maior propriedade de cheiro e de sabor que a própria folha. Já na região Sudeste, o cheiro verde é composto pela salsinha e a cebolinha. Na região Norte eles possuem uma folha típica do cheiro verde chamada “Coentro Bravo ou Chicória do Amazonas”. O Sr. Roberto também nos falou que só vende aos sábados e que está na feira há 10 anos, juntamente com a sua família que o auxilia nas vendas. Esse feirante comentou que traz tudo o que vende de Arapiraca,



cidade próxima a Penedo. Na banca dos bolos e biscoitos bem localizada e conhecida na feira de Penedo-AL, conversamos com o vendedor Sr. Gilvan, outro residente da cidade, o mesmo possui seis vendedores que trabalham junto com ele e já está há 32 anos na feira aos sábados. Nela, encontra-se uma variedade de bolos, biscoitos doces e salgados e rocamboles, que atraem os clientes pela diversidade de produtos.

No mercado da carne, que se encontra em reforma ainda inacabada, foi visto durante as visitas, a venda de variados tipos de carne vermelha, a exemplo do boi e porco, bem como suas vísceras e a carne de frango. Apesar dos animais não serem abatidos na cidade e isso aumentar o custo logístico do serviço, são muitas as barracas que vendem carnes, além das bancas de outras cidades e até de outro estado.

Realização de oficinas

Na segunda etapa do projeto, foram realizadas oficinas em algumas escolas municipais de Penedo e com alguns feirantes locais, com o objetivo de resgatar a história e disseminar a importância da feira como parte da gastronomia e da cultura local.

A oficina com os feirantes foi realizada na câmara de vereadores da cidade de Penedo-AL. Foi apresentado o projeto “Sabores do São Francisco”, objetivos e atividades. Apresentou-se os resultados dos dados coletados na pesquisa de campo, sobre a história, aspectos gastronômicos de Alagoas e de Penedo; e também discutiu-se sobre a estrutura e aspectos higiênico-sanitárias da feira livre³. Logo após essa abordagem, foram desenvolvidas atividades lúdicas com os feirantes, com o objetivo de fazer a interação do feirante com o próprio produto que ele comercializa. E assim, culminou-se uma abordagem da importância do alimento na feira, como também saber quais as informações e conhecimentos sobre a feira que os próprios feirantes possuíam. Dessa maneira, realizou-se uma dinâmica de perguntas de fácil compreensão sobre a história da feira, seus aspectos gastronômicos e higiênicos. Dinâmicas dos saberes e sentidos, com alimentos e ervas, nas quais cada feirante de olhos vendados tinha o desafio de descobrir qual era o produto e dizer qual a função de cada um. Utilizaram-se ainda exemplos de como manipular os alimentos de forma correta.

Continuando com as atividades do projeto, foi realizada a execução das oficinas nas escolas: Escola Municipal Irmã Jolenta, Escola Estadual Gabino Besouro e Escola Municipal Dom Constantino Luers. Foram desenvolvidas atividades práticas com as turmas do 4º e 5º anos das respectivas escolas e explicações acerca da importância da



feira livre para a comunidade, especificamente o contexto histórico da feira, seus aspectos gastronômicos e higiênico-sanitárias. Dessa forma, foram realizadas diversas dinâmicas, como: 1) adivinhe - as crianças tiveram que adivinhar qual o alimento estava tateando dentro de uma caixa e dizer se consumiam em sua casa; 2) perguntas: o que é a feira, se frequentavam, se gostavam, o que mais gostavam, o que compravam; 3) higiene das frutas: exemplo de manipulação correta, através do exemplo da contaminação com glitter; 4) uso de cartaz: figuras ilustrativas de contaminações nos alimentos quando manipulados de forma inadequada e figuras da feira antigamente; 5) jogo de memória das frutas: os participantes deveriam achar o par de acordo com a imagem e nome da fruta; 6) quebra- cabeça: os participantes tinham que montar uma figura de frutas e ao final dizer quais eram as frutas que formavam o quebra-cabeça.

Considerações Finais

A gastronomia nordestina apresenta um cardápio amplo de opções, contudo, muitas características são comuns entre os estados. Existem significativas diferenças na gastronomia e culinária entre o sertão e litoral nordestino. Em virtude do município de Penedo ser banhado pelo rio e ter proximidade com o mar, verifica-se na gastronomia local bem mais semelhança com a culinária litorânea, apesar de apresentar elementos da culinária sertaneja, a exemplo da carne de sol.

A gastronomia local é importante para o conhecimento da cultura, assim como é composta por ingredientes e preparos com características tradicionais que referenciam essa cultura. A feira do centro histórico de Penedo-AL comercializa os ingredientes bases para a preparação dos pratos típicos locais, com destaque para a cozinha com frutos do Rio São Francisco, representando além dos alimentos, a própria representação da cultura alimentar local. Além disso, destacam-se as verduras, tubérculos e temperos que são produtos bases para a preparação dos pratos que fazem parte da gastronomia da cidade.

Os resultados mostram que a feira tem relação com a própria história da cidade, tendo passado por transformações ao longo do tempo. Verifica-se que a feira continua sendo um espaço de comercialização que se destaca, apesar do crescimento de redes de supermercados e pequenos mercados de bairro.

Conclui-se que a realização de projetos como o apresentado nesse artigo, Sabores do São Francisco, contribui para resgatar a importância da feira e da gastronomia local,



relacionando-os a própria formação de Penedo enquanto cidade histórica e berço da civilização Alagoana.

Notas

¹ O município de Penedo está localizado ao sul do Estado, destacando-se no cenário alagoano como um dos primeiros núcleos de povoamento. O centro histórico é tombado como patrimônio histórico e artístico-cultural desde 18 de dezembro de 1995, através da portaria 169 do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Além do tombamento federal, têm-se os tombamentos nos âmbitos estadual e municipal.

² Estados da região nordeste: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe.

³ Optou-se por não discutir esse item nesse artigo.

Referências

Franco, A. (2001). *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.

Arruda, R. D.; Silva, D. P. S.; Barbosa, M. G. (2012). *Jacaré legal: relato da produção de um roteiro gastronômico em Penedo - AL*. In: I Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão: Grupam, 1, 1 - 14.

Cascudo, Luís Câmara. (2004). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.

Fagliari, G. S. (2005). *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca.

Giustina, A. P. S. D.; Selau, M. S. (2009). A culinária como patrimônio cultural imaterial. *Cadernos do CEOM*. Espaço de memória: abordagens e práticas, 23 (31), p. 45-67.

Leal, M. L. M. (2007). *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC.

Leite, L. A. (2004). Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. In *IV Simpósio sobre Recursos Naturais e Socioeconômicos do Pantanal Corumbá/MS*. Disponível em:

<https://www.cpap.embrapa.br/agencia/simpan/sumario/artigos/asperctos/pdf/socio/316SC-Leite-OKVisto.pdf>. Acesso em: junho, 01, 2019.

Melo, J. M. (2011). A difusão gastronômica no espaço folkcomunicação. *Revista Internacional de folkcomunicação*. Ponta Grossa, 9 (17), 1-11.

Sales, F. A. (2013). *Arruando para o Forte: roteiro sentimental para a cidade de Penedo*. Penedo: Fundação Casa de Penedo.



Santos, C. R. A. (2011). A comida como lugar de história: as dimensões do gosto.

História: Questões & Debates, Curitiba, 54, 103-124, jan./jun. Editora UFPR.

Sato, Leny. (2012). *Feira Livre: Organização, Trabalho e Sociabilidade*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.

Schlüter, Regina G. (2006). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.

Silva, A. P.; Ferraz, C. V.; Araujo, N. C. (2013). Memória Gastronômica do Povoado da Massagueira no Município de Marechal Deodoro em Alagoas. In *XIV Encontro de Pesquisa em Ciência da Informação: ENANCIB*, p.1-15. Disponível em:

<http://enancib.ibict.br/index.php/enancib/xivenancib/paper/viewFile/4616/3739>.

Acesso em: julho, 03, 2019.

Zambi, M. M.; Magalhães, A. C. V. (Eds.). (2010). *Inventário Nacional de Referências Culturais de Penedo/Alagoas: Relatório final de atividades*.



Comida como cultura e cultura como recurso: Narrativas gastronômicas peruanas contemporâneas e tensões entre novos mercados consumidores e lutas políticas.

Rodrigo Cotrim de Carvalho¹

Resumo

O Peru tem uma história milenar atravessada por encontros e desencontros de diferentes grupos étnicos que nestes territórios traçaram relações de intercâmbios culturais ora simétricos originando hibridismos, ora assimétricos devido a guerras e projetos colonialistas do 'Norte Global'. Nos últimos vinte anos o Peru despontou na cena turística internacional também como destino gastronômico. E neste processo, suas comidas 'exóticas' (aos olhos estrangeiros) ganharam novos contornos estéticos gourmet (portanto eurocêntricos) que juntamente com uma variedade assombrosa de espécies de insumos (como tipos de batata, milho, pimenta, grãos, entre outros) tornaram as ofertas gastronômicas fenômenos de alta complexidade, tanto pelas possibilidades de sabores quanto pelas múltiplas referências históricas e culturais envolvidas, assim como questões importantes referentes à produção de alimentos. Culturas alimentares milenares nativas foram aniquiladas, silenciadas ou invisibilizadas, o que dá um pouco mais de sentido quando falamos no contemporâneo sobre resgates de técnicas, alimentos e até referências sobre modos de fazer pré-colombianos, ainda que para fins de exploração de um turismo de experiência ou preservação das memórias. Este artigo busca relacionar algumas narrativas gastronômicas contemporâneas produzidas por este país com dois movimentos distintos e complementares: a formação de novos mercados consumidores oriundos da gourmetização e a patrimonialização de saberes, instituições e alimentos mediada pelo Estado, sugerindo a existência de certa tensão e lutas políticas nestas relações.

Palavras Chave

Peru; Cultura; Consumo; Mercado.

Narrativas da cultura e dos territórios

Cultura e territorialidade são conceitos polissêmicos e demandam estratégias cuidadosas de recortes e referências fundamentadas dentro de perspectivas de tempos históricos e abordagens epistemológicas. A proposta deste artigo não é a de aprofundar ou revisar estes amplos debates, mas faz-se necessário pontuar o uso destes



conceitos à luz da noção do conceito de narrativa², utilizada ao longo deste trabalho para falar do território hoje constituído como peruano e suas relações contemporâneas com a gastronomia. Considero importante pontuar a perspectiva do filósofo e linguista búlgaro Tzvetan Todorov³ sobre a relação entre história e discurso:

‘Ao nível mais geral, a obra literária (e outras narrativas) tem dois aspectos: ela é ao mesmo tempo uma história e um discurso. Ela é história, no sentido em que evoca certa realidade, acontecimentos que teriam ocorrido, personagens que, deste ponto de vista, se confundem com os da vida real. Esta mesma história poderia ter-nos sido relatada por outros meios; por um filme, por exemplo; ou poder-se-ia tê-la ouvido pela narrativa oral de uma testemunha, sem que fosse expressa em um livro. Mas, a obra é ao mesmo tempo discurso: existe um narrador que relata a história; há diante dele um leitor que a percebe. Neste nível, não são os acontecimentos relatados que contam, mas a maneira pela qual o narrador nos fez conhecê-los.’

A partir desta perspectiva, história seria o que é contado numa narrativa e o discurso seria como essa história é contada. A dimensão simbólica e narrativa está presente na evolução do conceito de cultura através das diferentes correntes do pensamento das ciências humanas, e é parte constitutiva de práticas sociais, construídas a partir de subjetividades específicas e distintas entre si, presentes nos esforços de criação, manutenção e reconfiguração de identidades pessoais e coletivas que determinam formas de produção, distribuição, consumo e descarte de bens materiais e imateriais em diferentes sociedades.

A antropóloga brasileira Eunice Ribeiro Durham (2004) recupera esta noção a partir dos diálogos entre os trabalhos de Lévi-Strauss e Clifford Geertz:

“O mapeamento simbólico é essencial não apenas à elaboração do conhecimento, mas à organização e expressão dos sentimentos e paixões. Deste ponto de vista, o componente simbólico da ação humana, mas que parte integrante, é elemento constitutivo da vida social. A dimensão simbólica constitutiva da ação humana pode ser verbalizada no discurso, cristalizada no mito, no rito, no dogma, ou incorporada aos objetos, aos gestos, à postura corporal, e está sempre presente em qualquer prática social. Essa concepção básica incorporada no conceito de cultura encontra uma correspondência imediata na experiência do trabalho de campo, no qual a observação do comportamento e o comentário formulado sobre ele pelos membros da sociedade aparecem indissolavelmente unidos.”



Considerando então que os registros sobre as práticas também são elementos constitutivos destas, é relevante destacar o papel da língua neste processo, que serve não apenas de código de comunicação, mas como paradigma da cultura.

No livro *'A cozinha peruana: análise semântica do léxico da cozinha na língua quéchua'*⁴, o linguista Luis Jaime Cisneros Vizquerra nos informa que o vocabulário é o espelho de uma comunidade, a representação lexical de um povo, é o contato com a leitura de mundo de uma sociedade sobre seus recursos, técnicas, relações e práticas. Ainda sobre a expressão de uma determinada visão de mundo através de uma gramática própria, é relevante lembrar que os nativos 'andinos', hoje denominados peruanos, precisaram renomear seus alimentos, recodificar em novas sonoridades suas interpretações sensoriais, seus processos lógicos de ordenação das relações sociais, técnicas de manejos de alimentos, formas de comê-los, descarta-los, significa-los.

Neste sentido, culturas alimentares milenares nativas foram silenciadas ou invisibilizadas, o que dá um pouco mais de sentido quando falamos no contemporâneo sobre resgates de técnicas, alimentos e até referências sobre modos de fazer pré-colombianos, ainda que para fins de exploração de um turismo de experiência.

Retomando a discussão conceitual sobre cultura, Raymond Williams⁵ nos diz que:

'A história da ideia de cultura é a história do modo por que reagimos em pensamento e em sentimento à mudança de condições por que passou a nossa vida. Chamamos cultura a nossa resposta aos acontecimentos que constituem o que viemos a definir como indústria e democracia e que determinaram a mudança das condições humanas. [...] A ideia de cultura é a resposta global que demos à grande mudança geral que ocorreu nas condições de vida comum'.

Em outro texto, o autor entende cultura como um sistema de significações mediante uma dada ordem social é comunicada, reproduzida, vivenciada e estudada. Desta forma,

[...] há certa convergência prática entre (i) os sentidos antropológico e sociológico de cultura 'como modo de vida global' distinto, dentro do qual percebe-se, hoje, um 'sistema de significações' bem definido não só como essencialmente envolvido em todas as formas de atividades social, e (ii) o sentido mais especializado, ainda que também mais comum, de cultura como 'atividades artísticas e intelectuais', embora estas, devido a ênfase em um sistema de significações geral, sejam agora definidas de maneira muito mais ampla, de modo a incluir não apenas as artes e as formas de produção intelectual



tradicionais, mas também todas as 'práticas significativas' – desde a linguagem, passando pelas artes e filosofia, até o jornalismo, moda e publicidade – que agora constituem esse campo complexo e necessariamente extenso.

No caso da comida, um contraste entre a noção de natureza e cultura atravessa essa discussão de modo a sempre nos convidar a refletir com muita cautela sobre estas costuras.

A antropóloga Maria Eunice Maciel⁶ nos diz que a alimentação humana quando interpretada como ato cultural pode ser entendida como um sistema simbólico que consta em si os códigos que operam as relações com a natureza. A comida adquire significados de acordo com

as classificações adotadas, a partir de valores que orientam preferências, prescrições e proibições. A cozinha de uma sociedade é constituída em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, mas que também inclui constantes reconstruções e recriações, de modo a não torna-la algo dado e imutável.

Através desse entendimento, os costumes alimentares seriam capazes de revelar características de um grupo social, desde a forma como produz e reproduz, até a natureza das suas representações políticas, religiosas e estéticas. Sendo assim, critérios morais, a organização da vida cotidiana, tabus religiosos, entre outros, podem estar relacionados aos costumes alimentares (Carneiro, 2005).

Uma pesquisa empírica realizada pela antropóloga inglesa Mary Douglas⁷ nos informa que em uma sociedade os comportamentos, ações, categorias sociais e instituições são ordenados, e também classificados como puros ou impuros de modo que o perigo da desestabilização social seja evitado. Neste sentido, o grau de organização e de estabilidade de uma sociedade refletiria o nível de consenso e legitimidade alcançado pela ordenação e hierarquização de experiências, simbolicamente denominadas pela autora como puras ou impuras, em si mesmas não unitárias, inerentemente desordenadas. Estamos aqui tratando de uma perspectiva com viés estruturalista.

O sociólogo francês Jean-Pierre Poulain⁸ diz que os alimentos são produtos naturais que passam por um processo de construção cultural, sendo resignificados e categorizados através de um sólido protocolo de uso. A alimentação seria também um instrumento de emanações simbólicas passíveis de mudanças.



Considerando a dimensão política de disputa por significado através de gramáticas faladas e textuais, a antropóloga brasileira Renata Menasche, em entrevista ao site IHU On-line, em maio de 2014, acrescenta:

A comida é, assim, constitutiva de relações sociais: vale lembrar a origem da palavra 'companheiro', que remonta à expressão latina cum panis, referente ao ato de compartilhar o pão. Se somos o que comemos, temos que nossa identidade se define pelo que comemos, mas também por onde, quando e com quem comemos, ou melhor dizendo, pelos significados que, no comer, partilhamos.

No artigo 'Comida como narrativa da memória social', Renata Menasche juntamente com Denise Amon acrescenta:

A comida constitui um veículo para manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades, o que coloca em relevo seu potencial para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discordância, transitoriedade e identidade.

A comida através desta lente tem a sua dimensão comunicativa e relacional com a memória, como narrativa constitutiva de uma comunidade, capaz de recriar identidades de origens, pois não reside apenas no ritual (no sentido de manutenção de um determinado sentido), mas na dimensão cotidiana, o que permite flexibilizações e incorporações de pratos e ingredientes, agregando sabores, hábitos e experiências 'à mesa', gerando novas possibilidades de reciprocidade e hospitalidade, mas dentro de uma memória social de pertencimento a uma comunidade de origem, como nos sinaliza Jesus Contreras em 'Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares' e Mabel Gracia Arnaiz em 'Alimentación y cultura'.

Contreras destaca ainda que as formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los têm relações diretas com os recursos locais, condições climáticas e do solo assim também como as formas de armazenamento e distribuição, não apenas o cultivo e a produção do alimento em si. Trata-se de um sistema integrado que contempla um contexto socioeconômico determinado e conflitos situacionais dentro e fora do grupo social observado.

Segundo o sociólogo alemão Georg Simmel⁹, o ato de comer seria algo trivial (por conta da presença cotidiana do alimento), algo da ordem do 'primitivo', que é vital e comum a todos. No entanto, as socializações em torno dessa prática (comer) converte este ato banal em ato sociológico através das refeições, contextos onde há o compartilhamento



do alimento.

Claude Lévi-Strauss¹⁰ entende que esse vetor de comunicação não se encerra apenas na comida, mas nas diferentes cozinhas e culinárias pertencentes às sociedades, que seriam como linguagem, uma forma de atividade humana universal: tal como não existe sociedade sem linguagem, tampouco existe uma que não cozinhe seus próprios alimentos. A cozinha seria uma metáfora pertinente, uma atividade que converteria a natureza em cultura. As coisas 'cruas' (naturais) são transformadas pelo fogo em 'cozidas' (culturais) para em seguida voltarem 'podres' à sua condição natural. A relação entre o cru, o cozido e o podre, Lévi-Strauss chamou de 'triângulo culinário' e sugere que essa metáfora seja universal, onde todos os povos possuiriam suas próprias triangulações.

Fazendo um paralelo entre essas cozinhas, enquanto narrativas culturais, o sociólogo francês Roland Barthes¹¹ diz:

[...] sob estas formas quase infinitas, a narrativa está presente em todos os tempos, em todos os lugares, em todas as sociedades; a narrativa começa com a própria história da humanidade; não há, não há em parte alguma povo algum sem narrativa; todas as classes, todos os grupos humanos têm suas narrativas, e frequentemente estas narrativas são apreciadas em comum por homens de culturas diferentes [...] a narrativa está aí, como a vida.

Maria Eunice Maciel acrescenta que ao se deslocarem, as populações levam consigo todo esse conjunto de práticas culturais alimentares. Para darem conta de suas necessidades mais básicas, levam consigo não somente técnicas, ingredientes, valores, mas adicionalmente as tais preferências, prescrições e proibições mencionadas anteriormente. Em novos territórios, através de intercâmbios, criam sistemas alimentares com cozinhas novas.

O dicionário de língua portuguesa Priberam¹² informa que o termo 'gastronomia' se refere ao 'conjunto de práticas e conhecimentos relacionados à cozinha, com o arranjo de refeições e a arte de apreciar iguarias' ou ainda à 'arte ou modo de preparar os alimentos, típicos de determinada região ou pessoa'. Portanto, se entendemos a gastronomia como uma manifestação/relação cultural de um determinado grupo social, nela se inscreve conhecimentos sobre os recursos locais disponíveis, o modo de fazer (tanto o 'nativo' quanto o 'estrangeiro') e as diferentes formas de apreciar uma determinada comida.



Cabe, aqui, um acréscimo importante com relação à distinção dos termos comida e alimento. A distinção proposta pelo antropólogo brasileiro Roberto DaMatta (1987) que define que 'alimento' seria toda e qualquer substância nutritiva capaz de alimentar um corpo e 'comida' seria o alimento que possibilita expressão de identidades, diferenciadas pela cultura e demarcadora de territórios.

Ao nos debruçarmos sobre as possibilidades de definir território, esbarramos em cuidados parecidos com o que temos que ter ao pensar cultura. Seus aspectos definidores passam pelas relações sociais cotidianas, de poder e de controles de um determinado espaço físico.

O geógrafo brasileiro Denison da Silva Ferreira¹³ nos informa que um dos precursores da abordagem do território associando-o à ideia de 'espaço vital', no contexto do processo de formação das nações no período expansionista imperialista europeu no final do século XIX, foi o geógrafo alemão Friedrich Ratzel. No entanto, havia uma perspectiva de determinismo geográfico em sua leitura, onde as sociedades seriam produtos do meio e as condições naturais dos espaços determinavam como seria desenvolvida a vida no coletivo. O próprio autor acrescenta:

Com o passar do tempo, a ênfase dada a outras categorias de análise geográfica (em particular da categoria espaço e região) de algum modo leva a um arrefecimento das discussões sobre território, que somente ganhará novo impulso a partir da década de 1960-70 (Saquet, 2007; 2010) em pleno processo de renovação do pensamento geográfico. A partir de então é que o conceito de território renasce de forma renovada e sistemática, contemplando a noção de dinamismo, contradições, relações de poder, identidades, redes de circulação e comunicação, etc.

O debate sobre território, então, se deslocou para novas possibilidades de leituras, desde territórios entendidos como *abrigo*, no sentido abordado por Rogério Haesbaert¹⁴ que está relacionado a uma dimensão concreta, de aportes físicos do meio como recursos de sobrevivência social; a *ciberespaço* onde o controle passa por meios informacionais. A relevância dessa citação se encontra nas novas abordagens sobre o conceito de território, no sentido de conjugar *multiplicidade ou ainda diversidade territorial de justaposição ou convivência, lado a lado, de tipos territoriais distintos e complexos* (Ferreira, 2014).

Nestes deslocamentos e novos diálogos entre as ciências humanas a cerca de território, surge o conceito de territorialidade, que segundo (Sposito, 2009) '*designa a qualidade*



que o território ganha de acordo com a sua utilização ou apreensão pelo ser humano’.

Denison, o geógrafo, acrescenta:

Ora, já foi dito que a concepção de territorialidade é ampla e complexa podendo estar ou não associada a uma base territorial num sentido físico-espacial. Somente a título de exemplificação, numa espécie de revisão teórica sobre as diversas formas com que a concepção de territorialidade pode ser entendida, Haesbaert (2007, p. 25) suscita dois elencos de posições. 1) territorialidade num enfoque mais epistemológico – “abstração”, condição genérica (teórica) para a existência do território (dependendo, assim, do conceito de território proposto) – e;

2) territorialidade num sentido mais ontológico – podendo ser: a) como materialidade (ex. controle físico do acesso através do espaço material); b) como imaterialidade (ex. controle simbólico, através de uma identidade territorial ou “comunidade territorial imaginada” e; c) como “espaço vivido” (frente aos territórios, formais- institucionais), conjugando materialidade e imaterialidade.

Então, se o conceito de territorialidade abarca o acontecer das atividades sociais cotidianas num dado espaço, e estas atividades são produtoras de significados, podemos entender territorialidade como um processo de relações sociais, econômicas, políticas e cultural que conferem identidades que são influenciadas pelas condições históricas e geográficas de cada lugar (Saquet, 2010).

Retomando a ideia de comida como alimento que possibilita expressão de identidades, diferenciadas pela cultura e demarcadora de territórios, no âmbito da gastronomia, uma palavra francesa trabalha uma noção bem estreita de identidade através da relação com o território: o

Terroir. Maria Imaculada Fonseca Lima¹⁵ nos informa que *terroir* é:

[...] uma noção de agro-eco-sistemas, largamente difundida na França, uma noção que subentende a valorização e transformação da produção para agregar o máximo de valor aos produtos e funciona como um instrumento de reconhecimento dos produtos locais no mercado mundial (associação de um produto a uma região).

E acrescenta:

Terroir também pode ser visto como uma entidade territorial onde os valores patrimoniais são frutos de relações complexas e de longo tempo entre as características culturais, sociais, ecológicas e econômicas. Ao contrário dos espaços naturais onde a influência



humana é fraca. O terroir depende de uma relação particular, entre a sociedade humana, suas práticas sociais e seu habitat natural, que formatou a paisagem local. Segundo Brodhag (1999), considerados do ponto de vista mundial, os terroirs preservam as biodiversidades sociais e culturais, o que é coerente com os objetivos do desenvolvimento sustentável. Para Salette (1998), terroir implica em um conjunto de ações e de técnicas conduzidas por homens, uma produção agrícola e um meio físico a ser valorizado em um produto ao qual ele confere uma originalidade particular. Dois terroirs diferentes produzirão dois produtos diferentes. '

Seguindo nesta perspectiva de desdobramentos econômicos decorrentes do conceito de *terroir*, que converge a discussão de comida, cultura e narrativas, podemos então pensar territórios como espaços em permanente (re) construções, lugares em processos de significação, objeto de disputas e negociações por diferentes atores sociais, constituindo também lugar de lutas políticas.

Cultura como recurso

O livro '*A conveniência da cultura: usos da cultura na era global*' de George Yúdice aponta outro caminho possível para a cultura no contexto mercadológico e de consumo contemporâneo. A cultura vista como recurso e não somente como prática se apresenta como uma relevante chave interpretativa para relacionarmos as representações simbólicas com as práticas de consumo gastronômico e contextualizadas no cenário peruano contemporâneo.

A cultura não apenas considerada no seu aspecto antropológico como prática social, que implica em agenciamentos no sentido de diálogos, apropriações e ressignificações, mas lida também como recurso, que implica em gerenciamento a partir de métodos de controle de produção, em busca de eficiência, desempenho e resultado comercial.

Neste livro, Yúdice destaca muitos exemplos e estruturas onde a cultura é utilizada como recurso que gera e atrai investimentos para o desenvolvimento da economia, por exemplo, através de setores como o turismo, indústria cultural, indústrias 'criativas' (que dependem fundamentalmente da propriedade intelectual), criando uma linha nada tênue que separa a 'alta cultura' que é consumida da 'cultura cotidiana' que é praticada, vivenciada no sentido antropológico. O antropólogo brasileiro José Rogério Lopes em artigo¹⁶ acrescenta:



‘A concepção de "cultura como recurso" é tomada pelo autor desde a absorção da ideologia e da sociedade disciplinar pela racionalidade econômica e ecológica, na contemporaneidade. Inserida no movimento global das indústrias culturais, que discursam pela preservação das tradições como forma de manter a biodiversidade, a cultura conteria e expressaria elementos importantes para os agenciamentos da sociedade civil, visando o desenvolvimento político e econômico. E trata-se, aqui, de pensar a cultura em um mundo lançado à crise.

O quadro traçado por Yúdice supõe discutir, no passo das transformações contemporâneas e seguindo uma orientação fundada em Foucault, as noções de agenciamento e empoderamento, a performatividade do "cuidado de si", o imperativo social do desempenho, os movimentos culturais e a positivação legal dos processos identitários locais frente às agências globais, além das correspondências fabricadas entre a inovação como alavanca do capital e a cultura.

Movimentando-se analiticamente sobre manifestações exteriorizadas basicamente nas Américas, Yúdice lança um olhar panorâmico sobre os fluxos globais dos movimentos culturais originados nesses territórios, com foco aprofundado em alguns deles, para mostrar como a globalização problematizou o uso da cultura como um expediente nacional.’

Se pudermos admitir do ponto de vista conceitual que ‘comida’ é ‘cultura’, diante do contexto de pesquisa colocado neste debate e dessa perspectiva crítica colocada por Yúdice, cabe a pergunta: poderíamos então falar de ‘conveniências da comida’, já que ela atravessa diferentes dimensões simbólicas, práticas sociais e também existe em forma de mercadoria passível de ser consumida? Acredito que sim.

A noção contemporânea (e do senso comum) relacionada à gastronomia enquanto área de produção do conhecimento humano sobre comer, cozinhar e servir comida vem desde que se constituiu sendo associada às elites do poder (sobretudo econômico e político). A referência mais comum encontrada em publicações ocidentais desde a Revolução Industrial¹⁷ (entre 1789 e 1848), por exemplo, aloca a ‘alta culinária’ dos nobres de outrora como o epicentro deste notório e ‘exclusivo’ saber sobre comida, registrado em poucos, raros e caros livros. Aos comuns, a transmissão oral de conhecimento atenderia a eventuais anseios e necessidades destas classes ‘subalternas’.

Questões sociais ligadas à distinção e ao luxo (que prezam pelo que é exclusivo a determinados grupos sociais) permanecem nesse imaginário e contribuíram por muito



tempo para o esvaziamento da dimensão cultural cotidiana, inclusiva e popular, da relação dos diferentes grupos sociais à mesa. Acreditamos ter evidências que isto está em deslocamento, ao menos no contexto latino, onde a noção de gastronomia parecer caminhar para um lugar passível de ser apropriado e habitado também pelo ‘popular’. No entanto cabem ressalvas.

Neste momento em que estamos falando em alguma medida sobre ‘distinção’, cabe uma citação ao conceito de *habitus* do sociólogo francês Pierre Bourdieu. As condições de existência, como a posição dentro da estrutura econômica e os grupos com os quais o sujeito se relaciona, são como modelos que, de certa forma, definem os estilos de vida (práticas e propriedades) de uma dada posição social que é ocupada por um dado agente social. Bourdieu não trata de sujeitos, mas de agentes sociais, ou seja, de agentes que transformam o mundo através da prática. No entanto essa prática não é livre e autodeterminante, ela é mediada pelo *habitus*, que seria definido como um sistema de disposições incorporadas socialmente.

É um sistema de disposições que projeta práticas, mas estas não são criações individuais e sim construções sociais. O *habitus* seria a estrutura social que, ao ser interiorizada pelo indivíduo, se transforma em estrutura mental, sendo algo que foi estruturado pela realidade exterior e que direciona as práticas individuais gerando o ‘gosto de classe’. Isso significa, mais ou menos, que, apesar da consciência ser algo individual, ela não é livre de qualquer estruturação social.

Considerando que a dimensão simbólica das distinções entre os grupos sociais se expressa através da materialidade prevista numa relação de consumo de um produto, por exemplo, cabem algumas reflexões sobre este ponto.

Em ‘Sociedade de consumo’, a antropóloga brasileira Livia Barbosa apresenta uma contextualização teórica que abarca duas diferentes perspectivas de observação do fenômeno do consumo, buscando lançar luz sobre as interseções e divergências conceituais do tema:

(...) Devemos ter clara a distinção entre sociedade e cultura porque, para muitos autores – como Frederic Jameson, Zygmunt Bauman, Jean Baudrillard e outros – a cultura do consumo ou dos consumidores é a cultura da sociedade pós-moderna, e o conjunto de questões discutidas sob esse rótulo é bastante específico. Ele inclui a relação íntima e quase causal entre consumo, estilo de vida, reprodução social e identidade, a autonomia da esfera cultural, a estetização e comoditização da realidade, o signo como mercadoria



e um conjunto de atributos negativos atribuído ao consumo tais como: perda de autenticidade das relações sociais, materialismo e superficialidade, entre outros. Por outro lado, autores como Don Slater, Daniel Miller, Grant McCracken, Colin Campbell, Pierre Bourdieu e Mary Douglas, por exemplo, abordam a sociedade do consumo ou consumo a partir de temas que não são considerados pela discussão pós-moderna, mas nem por isso são menos importantes. Aliás, muito pelo contrário, esses autores investigam o consumo sob perspectivas altamente relevantes, tais como: quais as razões que levam as pessoas a consumirem determinados tipos de bens, em determinadas circunstâncias e maneiras? Qual o significado e importância do consumo como um processo que media relações e práticas sociais, as relações das pessoas com a cultura material e o impacto desta na vida social? Qual é o papel da cultura material no desenvolvimento da subjetividade humana? É possível a elaboração de uma teoria sobre consumo que dê conta de todas as suas modalidades? (...)

Com relação à gastronomia, há notadamente um mercado abrangente e integrado em expansão no Peru (assim como em muitos outros países). São diferentes propostas de experiências de serviço, publicações impressas ou digitais; aulas e cursos; novos eletrodomésticos e recursos para cozinhar em casa; novas aplicações para celulares; inovações em formatos de associações para serviços de entrega de comida (*delivery*), inúmeros e temáticos programas de TV, documentários, séries, curtas e longa metragens que destacam o lugar do *chef* de cozinha ou ainda falam sobre relações em torno da comida, e entre outros, eventos/experiências de consumo com forte apelo cultural, como o Festival Gastronômico *Mistura* (realizado em Lima), o *Perú, Mucho Gusto* (realizado em outras cidades deste país).

No entanto, alguns destes produtos e serviços, que de certa forma existem há décadas, parecem estar sendo (re) elaborados e apropriados de um jeito diferente, dando-nos evidências de que o *status* social da gastronomia está mudando, deixando de estar referida na dualidade 'classista' ou 'banal' e corriqueiro como 'matar a fome' e se deslocando para um lugar para a própria sociedade repensar papéis sociais (principalmente classe e gênero), criar novas fronteiras geográficas e abordagens sobre o tipo de comida que comem e o que elas falam sobre percursos biográficos, identidades e lugares de origem.

Numa dimensão funcional e não apenas simbólica estes produtos e serviços relacionados à gastronomia vêm sendo lançados ao mercado oferecendo também informações, capacitações, instrumentalizações e conveniências de diferentes ordens que compõem uma teia interdependente que abastecem diferentes grupos sociais com



distintas entregas, por conta de demandas variadas, desde o ‘*como se come isso?*’ a ‘*como eu devo comer isso?*’ passando por ‘*como incorporo (literalmente) isso em meu contexto de vida?*’.

Em algumas situações de consumo alimentar, por exemplo, são necessárias etapas de aprendizado sobre como manipular o alimento (ou insumo) ou ainda consumir, no sentido de extrair dele o sensorial ao qual ele propõe (no contexto da forma de sua elaboração). Isto acontece principalmente num contexto de fusões e hibridismos gastronômicos.

O sociólogo francês Jean-Pierre Poulain em ‘*Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*’, discute alimentação no contexto contemporâneo da globalização e identifica dois movimentos ambivalentes, porém relacionados entre si.

O primeiro seria uma tendência à padronização dos alimentos em função da evolução da produção de alimentos em larga escala a partir do desenvolvimento do agronegócio, abrindo possibilidades para exportações e assim a internacionalização de produtos de um determinado território. Em resposta a este movimento, haveria o fortalecimento de movimentos nacionais, regionais e transnacionais que utilizam a gastronomia como campo de resistência cultural e, portanto identitária. Em suas próprias palavras:

A ideia de que habilidades, técnicas, produtos possam ser objetos passíveis de serem protegidos, conservados, supõe o sentimento de seu desaparecimento próximo, pelo menos o medo de seu desaparecimento. A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco da perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência.

Novos mercados consumidores e o contexto *gourmet*

APROMPERU (Comissão de Promoção do Peru para a Exportação e Turismo) lançou em 2017 o documentário ‘*Perú: Tesoro Escondido*’ (Peru: Tesouro Escondido), gravado ao longo de 2016 e previsto para ser veiculado em canais ‘fechados’ (pagos) internacionais e plataformas de vídeos por demanda (*Netflix* é um exemplo deste tipo de serviço). O primeiro trailer oficial¹⁸ apresenta falas como ‘*existe um lugar na Terra que tem de tudo*’, ‘*existe um lugar na Terra que esconde histórias*’, ‘*existe um lugar na Terra que guarda mitos e lendas*’, ‘*existe um lugar que também guarda segredos*’.



Isabella Falco, Diretora da Marca País celebra o trabalho realizado pelo cineasta Luis Ara em entrevista ao site 'Perú21'¹⁹ *O Luis Ara é cineasta e turista ao mesmo tempo, um diretor de cinema que é apaixonado pelo Peru e quer que o mundo conheça os tesouros que nosso país esconde. Um amante da natureza e da aventura que não teme embrenhar-se em selvas e desfiladeiros, percorrer desertos, praias e picos nevados para mostrar com arte e sentimento as culturas vivas que fazem do Peru um país incomparável*.

Esta fala relacionada às 'culturas vivas' e o contexto de promoção turística, sugere a pergunta: se as culturas estão vivas e não apenas 'museografadas' em centros culturais ou 'registradas' em produtos da indústria cultural, esses tesouros estão escondidos de quem?

Este discurso de 'tesouro escondido' aparece em muitas situações associados à ideia de 'sabores escondidos', de 'novas e surpreendentes sensações gustativas' promovidas pelas mesclas de sabores presentes em incontáveis receitas provenientes das influências multiculturais e insumos dos diferentes microclimas. O 'prazer' ao comer é algo ressaltado em forma de convites nas peças de comunicação elaboradas com o propósito de promover a gastronomia como um dos principais ativos culturais do país.

Este apelo hedonista não só converge com o discurso ideológico e propositivo de revolução *anti fast-food* preconizado pelo movimento *Slow Food*, como fala de uma nova categoria de consumidores entusiastas de comida denominados: os *foodies*. Os pesquisadores Julio Cezar da Silva e Olga Maria Papece esclarecem:

'Os Foodies de acordo Haddad (2013), são aqueles consumidores apaixonados por comer e aprender sobre comida. Como comportamento típico dos Foodies encontra-se frequentar regularmente bares e restaurantes, experimentar diversos pratos, fotografar os pratos antes de apreciá-los e divulgar por meio de blogs e páginas de perfis em redes sociais, por exemplo, suas descobertas, fotos e avaliações sobre suas experiências de consumo.

Esse comportamento dos Foodies está relacionado com a percepção de Almeida e Rocha (2008, p. 2) de que "o consumo deve ser entendido como um processo pelo qual os indivíduos se relacionam não apenas com os objetos, mas também com a coletividade em que se inserem". Nesse sentido o que se consome assume "uma forma não verbal utilizada pelos indivíduos para se comunicarem" (Almeida e Rocha, 2008, p. 2).'

Neste sentido da apreciação sensorial, o contexto *gourmet* se reapresenta para estes consumidores de classe média (sobretudo um tipo específico de classe média, mais



‘internacionalizada’, cosmopolita, que representaria este ‘estilo de vida’ gastronômico), pois a palavra em si contém esta prerrogativa de busca sensorial da busca pelo prazer, e neste contexto de ‘estilo de vida’ contemporâneo, expande seus limites e fronteiras para além da questão de distinção presente na histórica associação desta palavra ao luxo. No entanto, cabe uma reflexão importante.

Vamos recorrer ao trabalho do antropólogo canadense Grant McCracken que em seu livro ‘Cultura e Consumo’ traz uma contribuição importante ao sugerir que uma nova lógica de promoção de significados atua em direção diferente da ‘pirâmide aspiracional’ tradicional proposta pelo sociólogo alemão Georg Simmel (a partir da observação do funcionamento do mercado da moda) que propõe que os grupos sociais ditos inferiores na pirâmide classificatória social, imitariam o padrão das classes mais abastadas, numa tentativa de promover uma ascensão social ainda que simbólica. Por sua vez, a classe mais ‘distinta’, ao perceber este movimento de ‘imitação prestigiosa’, responderia criando novas formas de diferenciação para remarcar as fronteiras e se reposicionar dentre da sociedade. Toda a argumentação desta teoria está pautada, portanto, numa classificação a partir de classes sociais.

No centro da proposta de revisão desta teoria por McCracken, está o fato de que as diferenças entre os grupos não se dão mais somente pela posição social, há determinantes mais simbólicas, ligadas aos processos de apropriações de naturezas distintas (estilísticas, comportamental, etc) que substituem (ou relativizam) as reivindicações de status, antes associadas diretamente (e quase exclusivamente) à renda.

Esta descentralização de “valor” gera fluxos multidirecionais dentro da pirâmide de consumo. A ‘base da pirâmide’ não mais imitaria necessariamente o ‘topo’. As influências se alternam, o movimento é cíclico, sem que possamos determinar qual grupo seria o autor de determinada ‘onda classificatória’ que reflete valores, identidades e leituras de mundo. Estes fluxos de informações que trafegam em direções não tão lineares, influenciando-se mutuamente, mudam substancialmente o paradigma da ordem social a partir de uma nova dinâmica de consumo.

Aqui cabem algumas observações com relação ao contexto peruano através da vivência de um mês em campo e visitas a inúmeros estabelecimentos gastronômicos e da própria experiência em diferentes dias no *Mistura*: os *foodies* ‘locais’ pareciam estar mais interessados em registrar fotos de si mesmos nos eventos que participavam do que propriamente dos alimentos. A presença de uma diversidade alimentar, talvez já



naturalizada, parece não conferir *status* algum, nem de algo exótico (o que denotaria em alguma medida uma espécie de aventura) nem *gourmet*, pelo contrário, conversei com algumas pessoas que fizeram apontamentos sobre 'o jeito certo' de fazer tal prato, por exemplo, com se estivesse corrigindo o cozinheiro profissional expositor (no caso do *Mistura*, por exemplo). Suas referências culinárias (no sentido das técnicas de preparo) remontam ao tempo que '*peruano comia em casa*' e suas escolhas gastronômicas pareciam ter relação mais com questões identitárias e étnicas do que aspiracionais (no sentido econômico). A comida para estes *foodies* nativos parecia mais contexto que fim. A comida não parecia algo que estavam descobrindo como os *foodies* mais 'cosmopolitas', mas conectando as pessoas de um modo diferente.

Já os *foodies* visitantes, principalmente estrangeiros, focam predominantemente seus registros nos produtos, debruçando-se sob balcões em busca de aprenderem mais sobre determinado prato (ou insumo), sobre o gosto que ela tem, histórias que contam e como ela pode (ou deve) ser consumida. Evidentemente que para discutir este assunto, precisaríamos fazer um recorte mais específico dos perfis dos consumidores diante das histórias as quais são expostos nas peças promocionais que divulgam a gastronomia nacional peruana, há atravessamentos geracionais e de gênero, principalmente, nestas práticas. O objetivo desta pesquisa foi de identificar o grupo e relacioná-lo com o contexto do uso da cultura como recurso, não de discorrer sobre ele.

Diante da ideia de valor gastronômico do produto em si, considerando as buscas dos *foodies*, cabe retornar a noção de 'gosto' no contexto de Pierre Bourdieu, no sentido de construção social que passa pela ideia de agenciamento de capitais, estes não apenas no sentido material (patrimônio financeiro), mas também o social (poder simbólico) e o cultural. A construção de uma sensibilidade gustativa parece passar pelo trânsito, pelas experiências 'além-mar' compartilhadas, sobretudo em outras culturas. São nestes contatos com o diferente que se formam as fronteiras do gosto. Em um contexto de deslocamentos sensoriais, as inovações de ordem estética, de produção ou ainda funcionais referentes aos alimentos, assumem probabilidades múltiplas e o contexto *gourmet*, por exemplo, traz releituras para produtos aos quais o público já conhece e que a partir do discurso hedônico, encontra cada vez mais eco.

Em '*O mundo dos bens*', a antropóloga Mary Douglas e o economista Baron Isherwood informam que até meados da década de 1970, as ciências sociais pensavam as estruturas do consumo em cima de três 'buscas': bem-estar material, psíquico (emocional) e social (através da exibição pública do bem, independente da sua natureza



material ou imaterial). Neste livro, um marco importante na discussão de consumo sob uma perspectiva que integra as dimensões da cultura e não se restringe aos aspectos demasiado abstratos colocados pela teoria econômica centrada na ideia de oferta e demanda a partir da noção utilidade, os autores destacam os significados compartilhados do consumo onde os bens são considerados os meios de distinção social, pois as pessoas sentem ao mesmo tempo necessidades de identificação coletiva (pertencimento) e de delimitação de fronteiras ('eu/nós' e os 'outros/eles'). Como esse processo é dinâmico, os laços entre indivíduo e grupo são 'sensíveis' e 'renováveis' e constantemente há deslocamentos de significados.

Concluindo com uma perspectiva mais macro, o sociólogo Eduardo Vicente Gonçalves²⁰, a partir de uma reflexão que dialoga com a obra da socióloga Viviana Zelizer nos informa que:

[...] Os temas estudados por Zelizer “mostram que o processo de racionalização e de transformação do mundo em mercadoria não tem as consequências homogeneizantes e inescapavelmente corruptíveis antecipadas pelos pensadores clássicos”, já que os “mercados são inevitável, constante e ricamente formados pelos sistemas de significados das pessoas e variadas relações sociais” (1994, p. x-xi). O foco fica no plural “os mercados” ao invés do singular “o mercado”. Para Zelizer (1988), a alternativa buscada pela Sociologia Econômica – em contraponto aos pensadores da economia (neo)clássica – deveria considerar um modelo de múltiplos mercados e não um mercado único, amoral e autônomo; um modelo no qual “uma mesma moeda ou produto de consumo pode ter no mesmo momento significados universais e locais”(1999, p. 205).

E acrescenta, por fim:

[...] Zelizer (1999) considera que os processos econômicos sempre podem ser vistos de dois ângulos: se os tomarmos de cima para baixo, nos depararemos com efeitos homogeneizantes (normalmente partindo de instituições de amplo alcance, como, por exemplo, um Estado ou uma multinacional); se os olharmos de baixo para cima (no nosso caso, da ótica da rotina dos consumidores), daremos conta que, ao contrário do primeiro ponto de vista, o mesmo processo se apresenta com tendências de diferenciação altamente acentuadas. Não existe contradição nesse esquema teórico, são apenas aspectos diferentes de um mesmo processo: os modelos de produção e distribuição podem ser universalizantes, mas o consumo tem o potencial de tornar os mercados particularizantes. A ideia é que, partindo das culturas e etnias locais, os consumidores, além de proporem usos e significações distintas para os bens produzidos em massa, os adaptam e criam, inclusive, demandas de produções segmentadas, ao que as empresas normalmente atendem com certa regularidade.



Patrimônios culturais como propulsores de economias locais

Em visitas que realizei em alguns museus de Lima, notei de forma recorrente o uso das expressões ‘pré-colombiana’ e ‘pré-hispânicas’ marcando bem um contexto histórico colonial, onde me parecia permanente o esforço de dizer nos subtextos: *‘fomos constituídos enquanto nação em torno de projetos de dominação entre povos, mais recentemente dos Incas sobre diversas etnias andinas e a partir da chegada de Colombo às Américas, da Espanha com relação aos Incas’*.

Ao longo do período em que fiquei na cidade de Lima, talvez por conta dos meus interlocutores mais próximos serem direta ou indiretamente profissionais veiculados a Educação ou a área Cultural, constantemente essas expressões apareciam no cotidiano, se referindo a alguma manifestação cultural ou ainda patrimônio material ou imaterial já reconhecido desta forma pelo Estado.

No entanto, na Casa da Gastronomia Peruana, tive uma impressão um pouco diferente. Em função de sua prerrogativa museológica, num primeiro momento sugere-se que o discurso adotado nas exposições se aproxime da discussão de patrimônio imaterial, revelando camadas e diferentes contextos das práticas sociais produtoras de símbolos e significados, e que diante do histórico colonial do país, não se furte de apresentar minimamente os conflitos numa perspectiva crítica desta parte da história do país, ao menos no que diz respeito à formação de sua cozinha, afinal de contas, a proposta do museu é de contar essa história a partir de algum lugar.

Ao longo das exposições permanentes desta Casa, encontrei narrativas sobre a genealogia gastronômica que tende ao tom conciliatório e pouco problematizador, no sentido de apontar as disputas étnicas e históricas de significado em tornos das práticas culturais. As relações de intercâmbios culturais relacionadas à comida não aconteceram de maneira simétrica, horizontal, a partir de hibridismos e fusões ‘negociadas’ diplomaticamente ou por empatias, e sim diante de uma conquista ou tomada de territórios, essa relação de trocas, simbólicas ou não, se deu de forma assimétrica, portanto compulsória. Confesso um estranhamento inicial meu ao uso da palavra ‘aporte’ (no sentido de contribuição) no lugar de ‘influência’ ou ‘origem’ ao se referir a determinada prática ou alimento oriundo do colonizador espanhol ou dos fluxos migratórios que fundaram o país.

Nas palavras de Edgar Quispe Remón, então Diretor Executivo do Plano COPESCO Nacional (iniciativa integrada entre ministérios do governo federal que criou o espaço):



‘A Casa da Gastronomia Peruana integra uma oferta turística com patrimônio cultural gastronômico. De fato, agora possuímos um espaço físico que permite disseminarmos permanentemente a natureza cultural e turística da gastronomia peruana e uma promoção adequada da mesma através da recriação ao vivo de pratos da gastronomia peruana e seus principais componentes culturais, no âmbito do seu desenvolvimento local, regional e nacional.’

A partir da minha experiência no museu e da leitura de outras informações de campo, confirmo minhas impressões iniciais e interpreto este texto de uma forma bem clara: o Estado está dizendo objetivamente que está buscando esta conciliação narrativa sim, no sentido de construir uma visão sobre si mesmo baseada em hibridismos históricos (simétricos e assimétricos), para desenvolver uma narrativa cultural com fins turísticos, e promover uma identidade nacionalmente forjada em cima das representações apenas de suas principais composições culturais, escolhidas por critérios não mencionados ou tão claros.

A pesquisadora Rachel Wilson da Universidade de Siracusa em Nova Iorque evoca o termo *‘gastrodiplomacy’*²¹ para um conjunto de ações diplomáticas adotadas por um país em busca de promover a(s) sua(s) culinária(s) através de uma marca nacional ou marca País. O termo foi criado no início dos anos 2000, é mais encontrado em publicações de economia, comércio exterior e relações internacionais e tem o seu significado associado a políticas de paz entre os Estados Nação que simbolicamente servem as mesas (espaços de diálogos) suas comidas (produtos de suas culturas e territórios).

Existem registros destas iniciativas que se enquadram nesta categoria em países como Tailândia, Coréia do Sul, Malásia, Estados Unidos e Peru. Curiosamente a Itália e França não aparecem nesta lista e certamente este fato geraria combustível para uma investigação específica, da qual me sinto motivado a fazer em momento oportuno.

Recentemente em entrevista ao jornal El Comercio²² Gastón Acurio, o *chef*, ao ser homenageado no Congresso Internacional San Sebastián Gastronómika (que acontece no País Basco, território politicamente designado espanhol) disse: *‘a cozinha do Peru é uma cozinha de paz’*. Além da adoção da *gastrodiplomacy*, o Estado Peruano investe em outras frentes para promover seus ativos culturais, como por exemplo, reivindicações de registros de patrimônios imateriais junto a UNESCO, entre eles o da sua cozinha nacional. No site oficial de turismo do país²³ há 12 sítios (territórios) já declarados patrimônios da humanidade por esta entidade.



A publicação 'Gastronomia peruana em 2021: diretrizes para um programa de desenvolvimento da cozinha peruana no contexto do plano bicentenário'²⁴, lançada em 2012, informa que o congresso peruano havia aprovado na ocasião dois projetos de lei: um para declarar o segundo domingo de setembro como 'Dia da Gastronomia Nacional' e o segundo para declarar como política de Estado a promoção e o desenvolvimento da gastronomia nacional.

Entre as principais orientações propostas neste segundo projeto de lei estão as seguintes diretrizes: promover o desenvolvimento da atividade gastronômica como meio propulsor do desenvolvimento econômico, cultural e social; estabelecer uma política de abertura, desenvolvimento e evolução dos mercados, pela gastronomia; preservar a integridade do patrimônio gastronômico, com base na diversidade cultural, social e étnica em nosso país;

contribuir para o processo de descentralização, com base na preservação, proteção e promoção das tradições; promoção científica, tecnológica e investigação operacional da gastronomia, bem como publicação e divulgação; reforçar o controle de saúde para garantir a segurança alimentar.

Interessante observar como o próprio documento fala das interações e relações entre as entidades-agentes articuladores deste movimento de promoção da gastronomia:

[...] É importante articular os esforços conjuntos de vários setores (Promperu - Ministério do Comércio Exterior e do Turismo, Ministério das Relações Exteriores, Ministério da Educação, Ministério da Produção e Ministério da Agricultura). [...]

[...] A articulação é ainda mais necessária agora que se criou o Ministério da Cultura que tem entre suas atribuições a promoção das indústrias culturais, dentro do qual cabe, sem dúvida, um peso de capital de gastronomia. No entanto, não é nenhum segredo que devemos articular melhor estes esforços. [...]

[...] Além disso, você tem que olhar uma coordenação mais ativa entre os ministérios da Agricultura e Produção em questões como promoção de vinho, pisco ou queijo. Outra sinergia a trabalhar seria entre as pastas da Agricultura, Produção, Mincetur (Comércio Exterior), Ministério da Cultura, Ministério do Meio Ambiente e Indecopi (Entidade que cuida de registros de propriedade, análogo ao INPI no Brasil) em relação às marcas, rótulos e denominações de origem. [...]

[...] O papel do Estado na promoção da gastronomia deve ser definido a partir das competências de suas entidades públicas. Também são essenciais os esforços entre os setores público e privado. A APEGA o gerado se deve criar um Conselho de curadores



para a cozinha e produtos de Peru, uma entidade Coordenador como o que existe em outros países da region7. [...]

O pesquisador em Estudos Culturais Raúl Matta²⁵questiona se:

‘O sucesso desta iniciativa patrimonial - não a da candidatura, mas das conseqüências de sua implementação e argumento - reside, portanto, na viabilidade do discurso, na abordagem realista de seus objetivos, na constante renovação da intenção de Diálogo e monitoramento durante a implementação de políticas sustentáveis de desenvolvimento social. Ou seja, para defender o equilíbrio das lógicas da "alteridade" em sua articulação com determinadas - lógicas supostamente moderadas - do capitalismo globalizado.’

Retornando a referência à publicação ‘Gastronomia Peruana em 2021’ (APEGA) supracitada, são mencionados neste material dados importantes que dão uma dimensão mais concreta dos desafios que o país enfrenta para sustentar seu discurso sobre sua culinária, não no sentido de prática cultural, mas de mola propulsora do desenvolvimento econômico. Por exemplo: apenas 1.2% dos restaurantes do Peru estão certificados como restaurantes ‘saudáveis’ e cumprem com as normas sanitárias para restaurantes estabelecidas pelo Ministério da Saúde daquele país. O documento lista inúmeros outros desafios, como o alto nível de precariedade de infraestrutura de muitos restaurantes e o formato das relações de trabalho, em sua grande maioria, baseada na informalidade e na alta rotatividade de profissionais.

Em artigo²⁶ sobre ao conceito de cultura presente na obra do acadêmico galês Raymond Williams, a historiadora brasileira Marta Troquez nos informa:

[...] Williams (1969, 1992, entre outras obras), a partir de uma perspectiva histórica e sociológica, ocupou-se da evolução e/ou desenvolvimento do conceito de cultura em um contexto histórico e cultural específico para enunciar sua perspectiva materialista da cultura, cuja premissa básica repousa numa ideia de democratização cultural em que a cultura é de todos e, portanto, deve ser partilhada sem distinção de classes ou grupos sociais: deve ser cultura em comum.

Sob esta perspectiva, de democratização de acesso a todos os indivíduos aos bens culturais da humanidade e, mais especificamente, aos conhecimentos ou saberes historicamente produzidos, uma “cultura em comum” ainda não existe. Isto implica em uma educação com perspectivas emancipatórias que objetive a construção de uma sociedade mais democrática, mais participativa. [...]

[...] Williams enfatiza a “distinção da cultura”, seja no sentido amplo ou mais restrito, “como um sistema de significações realizado” pretendendo que, “não só abra espaço



para o estudo de instituições, práticas e obras, manifestamente significativas, mas que, por meio dessa ênfase, estimule o estudo das relações entre essas e outras instituições, práticas e obras” (1992, p. 207). A compreensão de uma cultura em comum, ordinária, pode iluminar outros estudos e pesquisas e contribuir para a realização de práticas sociais emancipatórias, sobretudo no que diz respeito à proposição de políticas culturais que garantam a democratização do acesso aos bens culturais da humanidade.

Considerações finais

Diante destas perspectivas colocadas por Williams, no caso peruano, questionamos se o Estado através de suas instituições e políticas caminhando no sentido da patrimonializar saberes, práticas e espaços sociais e ‘tradicionais’ contribuindo em suas competências, estruturas e responsabilidades para a consolidação de um projeto integrador (e não unificador, no sentido de tornar único) de identidades, para que o país se posicione na cena econômica internacional, no aspecto ‘macro’ estaria cuidando dos interesses da população, sendo, no entanto, que quando deslocamos a observação para o contexto micro social, dentro do próprio país, percebemos que estas mediações estão concentradas em uma minoria étnica, costeira e cosmopolita que tem uma relação cultural com essas representações mais ‘conveniente’ do que ‘antropológica’.

O uso da cultura como recurso econômico para disputas na cena econômica, nos remete ao conceito de ‘*soft power*’ (poder suave), expressão usada em teorias das relações internacionais para descrever habilidade de uma entidade política – um Estado, por exemplo, para influenciar o comportamento ou interesses de outros corpos políticos por meios culturais ou ideológicos. Este conceito de ‘poder suave’ se opõe ao ‘*hard power*’ que seria o tipo de poder usado pelos países ‘imperialistas’ sobre os seus territórios dominados (países periféricos) normalmente associado à força militar e/ou capacidade econômica.

No caso do Peru, esta discussão ganha notória complexidade por conta de uma realidade de produção agrícola menos industrializada. Somente a produção²⁷ de milho, arroz, café e batata (que são espécies com alto grau de variabilidade genética e fenotípica), por exemplo, concentram 52% da produção agrícola daquele país e esta produção está intimamente relacionada ao contexto dos pequenos latifúndios independentes. Numa escalada empreendedora fomentada pelo Estado rumo às exportações e valorizações de seus insumos ‘exóticos’, ‘únicos’, ‘exclusivos’, como a cena gastronômica atual (e principalmente local) se sustentará?



Os chefs do 'G9 Mundial' autores da '*Carta aberta aos cozinheiros do amanhã*' alocam os cozinheiros como mediadores deste diálogo com a sociedade, que na ordem do discurso está cercado de referências ao artesanal, ao diverso e aos étnicos, mas que diante dos contextos apresentados neste trabalho, encontram um contexto de produção e distribuição que se apoia numa lógica industrial, padronizada e por que não dizer, colonizada.

Notas

¹ Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Cultura e Territorialidades (PPCULT) da Universidade Federal Fluminense (UFF). | email@rodrigocotrim.com

² Narrativa entendida como "discurso capaz de evocar, através da sucessão de fatos, um mundo dado como real ou imaginário situado num tempo e num espaço determinados." (Sodré, 1988).

³ Livro: 'Análise estrutural da narrativa' (Editora Vozes, 1973)

⁴ Tradução livre: 'La cocina peruana: análisis semántico del léxico de la cocina em lengua quechua'

⁵ 'Cultura e sociedade' (Editora Nacional, 1969) e 'Cultura' (Paz e Terra, 1992), respectivamente;

⁶ Artigo: 'Uma cozinha à brasileira' (Revista Estudos Históricos, v.1, n.33, p. 25-39, 2004.

⁷ Livro: 'Pureza e Perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu' (Lisboa, Edições 70, 1966).

⁸ 'Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar' (Editora da UFSC, 2013).

⁹ Artigo: Sociologia da refeição. Estudos Históricos, v.33, 2004.

¹⁰ Artigo: 'O triângulo culinário' publicado em 'Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou 'a paixão do incesto' (Simonis, Yvan. Lisboa: Moraes, 1979).

¹¹ 'Análise estrutural da narrativa' (Editora Vozes, 2008).

¹² Fonte: www.priberam.pt/dlpo. Acesso em 15 de maio de 2017.

¹³ Artigo: Território, territorialidade e seus múltiplos enfoques na ciência geográfica. Campo-Território: revista de geografia agrária, v.9, n.17, 2014.

¹⁴ 'O mito da desterritorialização: do 'fim dos territórios' à multiterritorialidade'. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

¹⁵ Dissertação: 'Paisagem, terroir e sistemas agrários: um estudo em São Lourenço do Sul'. (Porto Alegre, 2006. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós- Graduação em Desenvolvimento Rural.



- ¹⁶ Revista Horizontes Antropológicos, volume 15, no31, Porto Alegre Jan/Jun, 2009.
- ¹⁷ (Hobsbawn, 1962) A Era das Revoluções.
- ¹⁸ Disponível em: <https://youtu.be/HodJ1g1XFcs>
- ¹⁹ Disponível em: <https://bit.ly/3biur0w>
- ²⁰ No artigo 'Um panorama do 'consumo' a partir da Nova Sociologia Econômica'. Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC. Vol. 6 – n.3 – Janeiro-Julho/2009.
- ²¹ Artigo: Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru. (Exchange: The Journal of Public Diplomacy, Vol 2, 2013)
- ²² Disponível em: <https://bit.ly/2JWKc2a>
- ²³ www.peru.travel
- ²⁴ 2ª edição (APEGA, Lima, 2012)
- ²⁵ Artigo 'El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política' (N.28, 2012 – Rede de Pesquisadores: desigualdades.net)
- ²⁶ 'Conceituações de Raymond Williams sobre cultura como fundamento para o currículo comum' (disponível no site www.academia.edu)
- ²⁷ Balcázar. Lima, 2012, APEGA.

Referências bibliográficas

- Acurio, G. Sazón em acción: algunas recetas para el Perú que queremos. MITIN, 2016.
- Álvarez, I. Cocinas regionales del Perú. Publicado no livro 'Desde los Andes al Mundo, Sabor y Saber: Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos.' Lima – Peru, Universidad de San Martín de Porres, 2005
- Balcázar, L. Artigo: 'Pequena agricultura e gastronomia: oportunidades e desafios' de Luis Ginocchio Balcázar. Lima, 2012, APEGA
- Barbosa, L. 'Comida e sociabilidade no prato do brasileiro' em Consumo: cosmologias e sociabilidades. Maud, 2009.
- Carneiro, H. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História: questões & debates, Curitiba, v. 42, p. 71-80, 2005.
- Castarède, J. O luxo: segredos dos produtos mais desejados do mundo. Editora Barcarolla, 2005).



Contreras H., Jesus. 2005. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: Canesqui, A.M.; Garcia, R.W. D. (Org.). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-146.

_____; Garcia A., Mabel. Alimentación, "cocina" e identidad cultural. In: Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004. p. 201-258.

Da Matta, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. Correio da Unesco, v 15, n. 7. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas)

Douglas, M. Pureza e Perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu. Edições 70, 1966).

_O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo. Editora UFRJ , 2009.

Durham, E. A dinâmica da cultura. COSAFNAIFY

Ferreira, D. Território, territorialidade e seus múltiplos enfoques na ciência geográfica. Campo-Território: revista de geografia agrária, v.9, n.17, 2014

Fischler, C. Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Senac São Paulo, 2010. Gonçalves, E. Um panorama do 'consumo' a partir da Nova Sociologia Econômica. Revista Eletrônica dos Pós- Graduandos em Sociologia Política da UFSC. Vol. 6 – N.3, 2009.

Haesbaert, Rogério; Limonad, Ester. O território em tempos de Globalização. etc..., espaço, tempo e crítica, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 39-52, ago. 2007.

_ O mito da desterritorialização: do 'fim dos territórios' à multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004

Honoré, C. Devagar: como um movimento mundial está desafiando o culto da velocidade. Record, 2011.

Lima, M. Paisagem, *terroir* e sistemas agrários: um estudo em São Lourenço do Sul'. (Porto Alegre, 2006. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural.

Lipovetsky, G. O luxo eterno: da idade do sagrado ao tempo das marcas.

Companhia das Letras, 2005. MACIEL, E. Uma cozinha à brasileira. Revista Estudos Históricos, v1. N33. P. 25-39, 2004.

Matta, R. Artigo 'El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política' (N.28, 2012 – Rede de Pesquisadores: desigualdades.net)



Mc Cracken, G. Cultura & Consumo: novas abordagens ao caráter simbólico dos bens e das atividades de consumo. Maud, 2003.

Menasche, R. e Amon, D. Comida como narrativa social. Sociedade e Cultura, v. 11. N.1, pg 13-21. 2008

__ e Leonel, A. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. Contextos da alimentação. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. VI. 5, n.2 – 2017. Senac.

Rocha, E. Magia e Capitalismo: um estudo antropológico da publicidade. Brasiliense, 1995. Pérez, J. La cocina peruana: análisis semântico del léxico de la cocina em lengua

Poulain, J. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Editora UFSC, 2013. Roale, M. Narrativas sobre consumo a partir do meme Raio Gourmetizador. ENECULT, 2016.

Saquet, marcos Aurélio. Campo-Território: considerações teórico-metodológicas. Campo-Território, Uberlândia, v. 1, n. 1, p. 60-81, fev. 2006

Silva, D. Tese 'Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil' (CPDA/UFRJ, 2014)

Sodré, Muniz. Best-seller: a literatura de mercado. São Paulo: Ática, 1988, 2a. ed. Sposito, Maria Encarnação Beltrão. Introdução. In: Saquet, Marcos Aurélio;

Sposito, Eliseu Savério. (Org.) Território e Territorialidades: teorias, processos e conflitos. 1ª ed. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p. 11-16.

Todorov, T. Análise estrutural da narrativa. Editora Vozes, 1973. quéchua. Universidad San Martin de Porres, 2005.

Wilson, R. Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru. (Exchange: The Journal of Public Diplomacy, Vol 2, 2013)

Williams, R. Cultura e sociedade. Editora Nacional, 1969.

__ Cultura. Paz e Terra, 1992.

Wright mills, C. Sobre o artesanato intelectual e outros ensaios. Zahar Rio de Janeiro, 2009. Yúdice, G. A conveniência da cultura: usos da cultura na era global. Editora UFMG, 2013.



A manifestação de cultura quando há produção de comida.

Cleber Cristiano Prodanov
Rogério de Vargas Metz

Resumo

Esse artigo analisa a comida como manifestação de cultura e como ela pode ser um processo cultural quando produzida. Nesse sentido, analisamos as formas que a cultura se aproxima das práticas cotidianas em relação a produção de comida, temática que está relacionada aos primórdios da humanidade, ao nascimento da agricultura, quando o homem deixa de ser nômade; o trato com os animais, ou quando entende a possibilidade de domesticação para prover as suas necessidades; a conservação dos alimentos, pois colhe mais do que o necessário e a sua relação com a fome. Nesta proposta apresentada, discutimos sobre o conceito de cultura, as aproximações entre natureza e cultura, o tempo e o espaço. Deste modo, o artigo caminha na direção de refletir sobre o homem e a transformação nos momentos em que deixou de se alimentar somente com o que encontrava na natureza, como fazem as outras espécies animais, iniciando a produção da sua própria comida. Por fim, fazendo a relação objetiva da questão da comida e a cultura humana.

Palavras chave

Comida; Cultura; Natureza; Produção; Agricultura.

Introdução

Este trabalho pretende explorar a comida como cultura pela perspectiva de quando a comida é produzida, ou seja, quando o homem se relaciona diretamente com a natureza, antes de poder modificá-la profundamente para atender a demandas mais pontuais. Desta forma, serão descritos fatos históricos, de sociedades antigas tradicionais que iniciaram os trabalhos com a agricultura e a domesticação de animais, moldando suas culturas. Dentre este espectro, mostra-se o início dos processos de adequação das sazonalidades e como se lidava com o tempo da terra, ou a conservação dos alimentos daquela época. Também o domínio e o conhecimento do espaço necessário para o desenvolvimento da agricultura. Obviamente esses conhecimentos geraram conflitos, que também são abordados no texto.

Importante ressaltar que esta visão sobre a comida está relacionada com um conceito de cultura específico. A cultura não pode ser definida com somente um conceito,



estático, pelo contrário, os conceitos de cultura, assim como ela própria, são vivos, mutáveis, sempre em movimento. Desta mesma forma opera a comida, ela muda conforme a necessidade ou os desejos das sociedades, pode ser abundante ou escassa, rústica ou sofisticada, transformada ou transformadora.

Neste caso, comida como cultura quando produzida, o conceito de cultura utilizado foi aquele escrito por Bronislaw Malinowski (1975), pois esta concepção aproxima o homem da natureza, encontrando as formas que um complementa a outra.

Desta forma, estipulou-se uma questão como foco de pesquisa, que foi: a comida pode ser um processo cultural quando produzida? E para auxiliar a obtenção da resposta, traçou-se um objetivo, que foi: analisar as formas que a cultura se utiliza para manifestar a produção de comida. Sendo assim, se faz necessário explanar sobre a metodologia científica aplicada ao trabalho. A pesquisa bibliográfica foi utilizada, pois se trata de pesquisa construída a partir de material já publicado como livros, revistas, artigos, entre outros. Como parte deste tipo de pesquisa, houve preocupação na verificação da veracidade dos dados, sempre com atenção a possíveis contradições que essas obras podem abordar (Prodanov; Freitas, 2009). Também se utilizou de história oral para completar a estrutura metodológica, e optou-se por trazer os resultados das entrevistas com moradores da comunidade de Forqueta, região rural de Caxias do Sul-RS, juntamente com a teoria abordada. Entende-se história oral como metodologia, porém remete a uma dimensão também teórica. Sua introdução no Brasil se deu nos anos 70, porém somente no início dos anos 90 ganhou notoriedade (Amado; Ferreira, 2006).

A história oral poderia ser inovadora por causa de seus objetos, pois normalmente ela dá atenção especial à história do cotidiano e da vida privada, à história local e enraizada. Conseguiria ser inovadora também pelas suas abordagens, que dão prioridade para uma história vista de baixo, pois ela dá atenção às maneiras de ver e sentir, preferindo as estruturas objetivas e visões subjetivas, e percursos individuais, em uma deliberação micro histórica (François, 2006).

A história oral, como um método de pesquisa, privilegia o feito de entrevistas com pessoas que participaram ou testemunharam acontecimentos para que o pesquisador possa se aproximar do objeto de seu estudo. Por consequência, este método produz fontes para consultas para outros estudos, podendo fazer parte de um acervo acessível a outros pesquisadores (Alberti, 2004).



Para a utilização da história oral como método, o grupo que está sendo entrevistado deve receber explicação pelas razões que levou a ser escolhido. No início da entrevista, deve-se explicar o projeto, o porquê foi convidado e o destino das gravações. O local da entrevista deve ser pré-agendado sendo de escolha do entrevistado. O tempo de entrevista deve ser premeditado, e de preferência, que todos os entrevistados utilizem a mesma quantidade de tempo, mesmo que isto se torne muito difícil. Então, há a passagem do oral para o escrito, e este processo é complexo e demanda tempo. Por isso, é importante salientar ao entrevistado que pode demorar até ele visualizar o resultado. É prudente esclarecer que nada será divulgado sem a prévia autorização do entrevistado (Meihy; Holanda, 2007).

Como descreve o procedimento, os entrevistados foram contatados com antecedência, questionados sobre sua participação e contribuição com o assunto, convergindo no aceite do convite. Com agendamento prévio, as entrevistas aconteceram nas casas dos entrevistados, em horários que melhor lhe convinham, nos dias 12 e 13 de maio de 2018. A média de tempo de entrevista que cada uma das pessoas utilizou para responder o questionário semiestruturado foi de 45 minutos. Todas as entrevistas foram gravadas com dispositivo móvel e transcritas posteriormente.

Os resultados provenientes das entrevistas devem se tornar documentos de base escrita, mesmo que derivados de diálogos verbais. A oralidade quando transformada em escrita congela a narração e a realidade do momento da fala. O estado fluído da fala se estratifica, tornando-o prisioneiro das letras escritas. Pode-se chamar os resultados da história oral de grupal, cultural, social ou mesmo coletivo, pois cria vínculos entre as pessoas, já que suas memórias são expressas em termos comunitários, revelando uma construção de identidades.

Neste sentido, o texto a seguir traz as considerações a respeito da comida como processo e manifestação da cultura, especificamente quanto é produzida.

Comida como cultura: Quando produzida

É importante iniciar abordando o conceito de cultura que mais se aproxima ao tema. Colaborando com o vínculo entre homem e natureza, Bronislaw Malinowski (1884-1942), considerado um dos fundadores da antropologia social, compôs sua teoria sobre cultura utilizando esses dois aspectos: a natureza e o homem. Para ele, o entendimento da cultura, deve atingir a todos, nas mais variadas áreas do conhecimento. Além disso, acredita que a cultura deve ser definida baseada no fator biológico. Ele afirma:



Os seres humanos são uma espécie animal. Estão sujeitos a condições elementares que têm de ser atendidas de modo que os indivíduos possam sobreviver, a raça continuar e os organismos em conjunto ser mantidos em condições de funcionamento. Ademais, com sua bagagem de artefatos e sua capacidade para produzi-los e apreciá-los, o homem cria um ambiente secundário (Malinowski, 1975 p. 42).

Satisfazer as necessidades orgânicas e básicas da humanidade, é apontada por Malinowski (1975), como condição imposta em cada cultura, ou seja, se deve sempre procurar uma forma de satisfação das necessidades nutritivas, reprodutivas e higiênicas do homem, em qualquer cultura. A satisfação destes aspectos leva a construção de um novo ambiente, que ele chama de secundário ou artificial, e que para ele é a personificação da cultura, pois deve ser continuamente reproduzido, mantido e administrado.

A tradição cultural deverá ser transmitida de geração para geração, pois isto define o formato educacional dentro de cada cultura, já que a essência deve ser renovada e mantida em funcionamento. Porém, antes disso, o homem precisa manter saciado o seu organismo. Então, procura elaborar condições para ser possível se alimentar, se aquecer e se abrigar, protegendo-se de perigos externos. Estas questões são resolvidas através da criação de artefatos, de organização em grupos e pelo desenvolvimento de conhecimento. Para Malinowski (1975) é possível aproximar uma realização cultural de uma necessidade humana básica através da funcionalidade. Ele aponta a função como a realização de uma necessidade, pelo meio de uma atividade realizada pelos seres humanos que cooperam, que utilizam algum artefato e que consomem bens.

Sendo assim, o antropólogo centra o conceito em organização, pois para realizar qualquer ação, os humanos necessitam estar organizados. Este conceito requer uma estrutura predefinida, com fatores universais que podem ser aplicados a diferentes formatos culturais. Ele também suscita afirmar que uma série de fatores tradicionais reúnem os homens. Dentro desta reunião, também deve-se afirmar que há uma relação definida uns com os outros e entre os seus membros e o ambiente, natural e artificial. Assim, agem em conjunto para satisfazer seus desejos e isso deixa uma marca no ambiente.

Neste caso, a cultura é a soma de instituições que são independentes, mas também coordenadas. Assim, ela se dá a partir de alguns princípios, como por exemplo, a comunhão dos de sangue, a procriação, a proximidade espacial, a expertise em relação as atividades, e o uso de poder na formação política.



Malinowski (1975, p. 73) afirma que:

Quando as pessoas comem ou repousam, quando elas se atraem mutuamente ou se envolvem na côrte, quando elas se aquecem ao fogo, dormem sôbre um catre, quando elas buscam alimento e água para preparar uma refeição, nós não nos surpreendemos, não temos dificuldade em fazer um relato claro ou revelar a membros de uma cultura diferente, em nosso país, o que está realmente acontecendo.

Todas as relações com a nutrição humana, os ciclos de vida, sexo, nascimentos, crescimentos e morte, é fatalmente cheio de perturbações fisiológicas do corpo dos participantes. Desta forma, se as complexidades dos comportamentos culturais forem abordadas, é necessário relacioná-los a processos orgânicos do corpo humano e aos desejos e emoções ou perturbações que devem ser controladas pela cultura.

Com o conceito de cultura definido, este aspecto da comida, quando produzida, inicia pela criação de plantas e animais, ou seja, a invenção da agricultura e da domesticação de animais. Em primeiras sociedades, onde viviam caçadores e coletores, era suficiente o aproveitamento destes recursos vindos da natureza. Porém, com o crescimento as populações se viam necessitadas a aumentar a quantidade de comida, e essa questão diversificou as sociedades, que se dedicavam a agricultura e ao pastoreio, gerando a própria comida, fazendo uma seleção dos recursos que tinham a disposição. Assim, houveram mudanças de uma economia predatória para uma economia de produção, sendo decisivo na relação do homem com o ambiente e na sua cultura (Montanari, 2013).

Neste sentido, é possível aproximar a lembranças das histórias contadas pelos descendentes de imigrantes italianos, que participaram da pesquisa. A relação se faz quando os primeiros chegam a uma terra intocada, mas necessitam comer e tirar seus sustentos financeiros desta terra. Nos depoimentos, utilizando o método da história oral, destacou-se estas passagens a respeito do assunto:

[...] a chegada não foi fácil, foi bem difícil, porque chegaram e não tinha nada nada além de uns galhos de árvore pra eles dormi [...], e não sei como é que eles comiam naquelas horas né.

Nós que plantava, feijão a gente plantava.

[...] pra vive eles viviam de caça.

Sim, a gente plantava milho, sim, trigo e vinha a máquina bate né.



[...] então o governo deu umas sementes pra eles e umas ferramenta né, não muitas, mas o necessário e aí eles entraram pelo mato, que só tinha mato naquela época né, floresta, floresta fechada, e eles começaram a derrubada de árvores, e cortaram, fizeram as tabuas, as coisas pra construir as casinha deles.

[...] depois foram derrubando o mato e aí então eles começaram a planta, plantavam a coisa principal que começaram a planta porque o italiano gosta muito de polenta.

[...] trouxeram umas muda de parreira da Itália, [...], e plantaram, então aí começaram com o cultivo da parreira né, então eles tiveram que arruma uma cooperativa, pra pode fabrica o vinho porque nem todos tinham maquina essas coisas né, e a cooperativa de Forqueta foi uma das primeiras do município.

Desta forma, os dois modos constituíam historicamente as formas de entender a relação entre homem e meio ambiente, extremos com variadas aplicações materiais e simbólicas, que de certa forma, nos atinge ainda hoje. Com cuidado para não cometer erros, a sociedade da civilização industrial e pós-industrial procurou certificar a “naturalidade” das práticas agrícolas, as quais consideramos hoje “tradicionais”, o que nos leva a crer que são originais e antiquadas. Os antigos pensavam na agricultura como o momento de quebra com o passado, de inovação, como o momento que faz do homem um civil, diferenciando-o da natureza, separando-o dos animais e do homem selvagem que era considerado antes (Montanari, 2013).

Por mais satisfatório que seja o pensamento de que a agricultura é um processo natural, antigamente ela era inovadora. Para esses antigos, a visão de campos cultivados, que se estendem ao horizonte, poderia ser inusitada. Somente a 11 mil anos que se iniciou o cultivo de alimentos, anteriormente havia a coleta de alimento. Este foi um fator decisivo para uma mudança no estilo de vida, pois antes, esses povos eram nômades, e utilizavam da caça e da coleta para se nutrir. A troca de um meio natural para um tecnológico, de coleta para produção de alimentos foi repentino e muito recente (Standage, 2010).

Há 10 mil anos, o trigo e a cevada foram domesticados. Entre 8 e 9 mil anos, o milho, o arroz e o feijão foram cultivados pela primeira vez. E ainda, mais tarde, as batatas, o sorgo (cereal parecido com o milho) também são importantes. Mesmo antes de serem domesticados e cultivados, já faziam parte da dieta dos povos. O mesmo acontece com a domesticação de animais. Entre 8 e 9 mil anos, cabras, ovelhas, gado e porcos foram domesticados. Cavalos e camelos foram domesticados há 5 ou 6 mil anos atrás. É provável que galinhas tenham sido domesticadas por volta de 8 mil anos atrás, seguidos



pelos patos, 3 mil anos depois. Também é possível identificar a domesticação de perus, lhamas, coelhos e renas (Outram, 2009).

Massimo Montanari (2013, p. 22 e 23) afirma:

O fato é que a domesticação das plantas e dos animais de certo modo permite ao homem tornar-se dono do mundo natural, declarar-se fora da relação de dependência total em que sempre viveu (ou melhor, imaginava ter sempre vivido: porque também o aproveitamento do território por meio das atividades de caça e coleta exige um saber fazer, um conhecimento, uma cultura).

Na seleção de plantas, as mais nutritivas e produtivas recebiam atenção especial. Cada parte do globo selecionou seu cereal preferido, desta forma que o trigo foi o eleito no mediterrâneo, o sorgo (cereal parecido com o milho) na África, o arroz na Ásia e o milho na América. A partir destes cereais, várias relações se fizeram, como o poder político, o imaginário cultural, e os ritos religiosos. É possível afirmar que até o nascimento das cidades estão relacionados com o desenvolvimento da agricultura, pois as questões materiais eram e ainda são importantes, como o acúmulo de bens, riquezas e desenvolvimento tecnológico, e questões mentais, por separação do homem da natureza, tornando-se senhor de si, ocupando um espaço próprio para habitar (Montanar, 2013).

Debater o gosto alimentar de povos muito antigos é um desafio. Já que esses povos não registravam seus hábitos. Historiadores procuram resquícios materiais que foram deixados por esses povos há milhares de anos. O trabalho é basicamente revirar o lixo antigo à procura de comidas e cultura material. Pela comida encontrada, e pelo descobrimento de itens como fornos, lareiras, panelas e utensílios, seria possível imaginar como a comida era preparada e consumida. Porém, entender o porquê se escolhia aquela comida e se gostavam dela ainda é uma tarefa difícil (Outram, 2009).

O formato cultural que as primeiras organizações sociais agrícolas mantinham, que contam que nasceram dos ritos naturais e nos ciclos das estações, criaram a representação de um homem civil, que organiza artificialmente a sua comida. É artificial pois não existe na natureza e serve para demarcar a diferença entre natureza e cultura, distingue os animais dos homens. Para exemplificar, na região mediterrânea, que corresponde a região do trigo, o pão, proveniente deste cereal explica essa relação entre comida artificial e a natureza. O pão, além de nutricional, como símbolo não existe na natureza e somente os homens sabem como ele deve ser feito. O ato de fazer o pão envolve uma sofisticada tecnologia que inicia no cultivo do grão e vai até o final da



preparação do produto, dentro deste espectro há uma série de etapas complexas, que são resultantes de diversas experiências e observações. Assim, o pão se torna um marco da saída da humanidade de uma condição animalesca para uma situação civilizatória (Montanari, 2013).

O pão, é popular até os dias de hoje. Os imigrantes, antes de sair de seu país, sabiam como prepará-los e o apreciavam, porém quando aqui chegaram, não tinham condições de reproduzir as receitas por falta de ingredientes. Estes relatos contribuem:

Era muito difícil pra fazer pão, meu pai dizia sempre: tem que plantar trigo. Mas nem tinha trigo né. Se fazia polenta, a única coisa que se comia era a polenta, porque pão não tinha.

Assim como o pão, o vinho e a cerveja, não são extraídas da natureza, mas são representantes de um saber e de uma tecnologia aplicada aos seus ingredientes, evidenciando o domínio do homem sobre os meios naturais, para seu próprio benefício. Neste cenário, a cultura é responsável pela união entre a tradição e a inovação. A tradição traz os saberes, as técnicas aplicadas, e os ensinamentos transmitidos, já a inovação agrega saberes, técnicas e ensinamentos que deslocam o homem do ambiente, possibilitando-o viver novas realidades, “inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas” (Montanari, 2013 p. 27).

Uma das alternativas encontradas pelos imigrantes italianos para saciar a fome de suas famílias era a caça. E tratando-se de matas virgens, conseguiam caçar animais selvagens com certa facilidade. Há relatos que corroboram:

O que mais eles comiam então era caça, tinha caça que dava medo, comiam até carne pura.

[...] eu me lembro que teve um senhor que falou, [...] que eles iam na mesa e ele dizia pros filho: comem carne, porque a polenta tá escassa tem pôca, comem carne bastante, porque carne tinha até.

[...] naquela época eles se alimentavam mais de caça, porque não tinha outra coisa pra comer, e como tinha pinheiros e o pinhão, na época do pinhão, então eles comiam mais carne, do que outras coisas.

E a carne eles caçavam, eles adoravam a caça, os italiano “bah”, pra caça é, então tudo que era bicho eles matavam e comiam né, então era mais fácil pra eles do que a polenta.



Além da caça, o sustento alimentar necessitava outros ingredientes, antes obtidos diretamente da natureza. Mas, o crescimento da população, ocasionado pelo sedentarismo dos povos nômades, contribuiu para a implantação da agricultura. Cada vez que se deslocavam, caçadores-coletores nômades carregavam tudo que possuíam, incluindo seus filhos. Ao deixaram de ser nômades, como estavam estabelecidos em um único local, poderiam ter quantos filhos quisessem, sem dificuldades de deslocamentos. Assim, a demanda por alimento nos arredores destes locais aumentou, incentivando um plantio excedente, chegando assim à agricultura.

Nestas circunstancias, o homem civil se projeta fora da natureza, porém a natureza é um modelo cultural, que não só é válida para modelos antigos de sociedade, onde se originaram os mitos e ritos já mencionados, mas também a épocas recentes, até que, na Idade Média, essa relação entre os dois modelos alimentares inicia uma mudança. Anterior a Idade Média, eram símbolo de duas civilizações distintas, que depreciavam uma à outra, classificando-a como inferior e até mesmo bárbara. Então, ocorreram as invasões bárbaras no império romano, levando a dominação e dando o poder aos bárbaros e assim a sua cultura, incluindo a alimentar, que passou a ser importante, como acontece com os costumes de vida de vencedores, como com o *american way of life* (estilo de vida americano) nos dias atuais (Montanari, 2013).

Salienta-se ainda que, tanto pastorear como caçar, geraram uma nova economia, assim como as tradições agrícolas romanas passaram a ser incorporadas pelos bárbaros. Quando essas duas formas de cultura se encontram, e interagem entre si, inicia-se, na Idade Média, uma nova forma de alimentar-se, reconhecida hoje como europeia, que dá o mesmo peso simbólico ao pão e a carne, ao cultivo vegetal e o que a natureza gera sem a intervenção humana. Daí em diante, não se tem mais duas opções culturais divergentes, mas sim elementos de um cruzamento, que na verdade, representavam dois processos culturais, duas práticas culturais, ambas representando a interação do homem com o meio ambiente.

No Rio Grande do Sul, um dos símbolos da cultura gastronômica, que representa os italianos, é a polenta. A facilidade de prepará-la nos dias atuais, faz com que este prato seja reproduzido em muitas dietas domésticas e em restaurantes. Mas nem sempre foi assim, pois quando os primeiros imigrantes chegaram, não tinham fácil acesso aos ingredientes para produzir a polenta, assim como mostra esses relatos:

[...] antigamente era a farinha de moinho verdadeiro, o nosso milho, que a gente ia, só que agora tu compra a farinha e tu faz aquela polenta com farinha mais grossa, [...], e



aquela farinha fina eu fazia bastante aquela, [...], e agora em vez é quase farinha comprada, aquela farinha de pedra, apesar de que ninguém, assim mesmo não gostam muito dessa polenta de farinha fina, a minha família, [...], aquela polenta eu até gosto daquela, é boa, só que é mais difícil pra começa ela, que ela “embalota” muito assim.

Plantado aqui, colhia o milho, plantava no saco botava nas costa, cortava o mato e ia embora, de a pé, olha que passaram errado né?

[...] primeiro ano que a gente não tinha condição montava numa mula com o saco em cima, sacos comprido, dois metro (risos), montava em cima da mula e ia no moinho, daí nesse moinho próprio, o próprio trigo eles te moinha, tu esperava tu vinha pra casa com a farinha do teu trigo, hoje não existe mais isso ali né.

[...] então eles plantaram milho né, só que só tinha um moinho que era lá em Nova Milano e como aqui é longe até lá né e não tinha transporte não tinha nada, então eles tinham que carrega nas costas, então eles pegavam aquele saco de milho e iam, porque demorava horas pra chega lá né, pra ir no moinho, então lá faziam a farinha, pra depois fazer a polenta pra come junto com a carne né e ai então os pais sempre diziam pros filho: comam carne poupem a farinha. Porque era muito sacrificio ir até lá, muito trabalho.

Pode-se notar que nas sociedades tradicionais a relação entre natureza e cultura também pode ser problematizada com respeito ao tempo, ou seja, na sazonalidade dos alimentos. A época do ano determina tanto as espécies vegetais disponíveis como o comportamento dos animais. Apesar de ideias que pregam um equilíbrio perfeito entre homem e natureza, o objetivo sempre foi atingir um ambiente sem estações climáticas, onde o tempo estivesse sob controle. Um exemplo disto pode ser encontrado na Bíblia, mais especificamente no Éden, descrito como um paraíso que está sempre na primavera, sendo possível colher alimentos sempre frescos (Montanari, 2013).

Então, a ciência e a tecnologia, em um primeiro momento visando a economia agrícola e mais tarde voltando-se para a Revolução Industrial, sempre buscaram dois fatores principais, alongar o tempo ou pará-lo. Para alcançar esses dois fatores, usou-se da diversificação das espécies e de formas para a conservação de alimentos. Os camponeses sempre apostaram mais em alimentos como os cereais e legumes, pois tinham uma conservação longa, sem a necessidade de grandes alterações da rotina, e poderiam ser armazenados em lugares secos, elevados ou subterrâneos. Porém, no caso dos alimentos perecíveis, muito se estudou para o desenvolvimento de técnicas que aumentassem o seu tempo de vida (Montanari, 2013).



A desidratação foi o método mais usado e poderia ser feito de várias formas, como utilizar do calor do sol, em outros locais, onde o clima não favorecia o uso do sol, a fumaça era utilizada para o mesmo propósito. Uma técnica era usada em ambos os locais, o uso do sal, que além de dar sabor aos alimentos, tinha o potencial de desidratá-los e conservá-los ao longo do tempo. As carnes, os peixes e as verduras eram conservadas com o uso do sal, pois a parcela da população que se utilizava desta técnica, não poderia confiar nas estações do ano. Por isso, o gosto pelo sal vem de longa data e sempre atrelado a uma cozinha pobre (Montanari, 2013).

Há também relatos de conservação com vinagre, ingrediente acessível aos camponeses, óleo, item mais caro, não sendo muito utilizado, mel e açúcar, que entrou na Europa na Idade Média, sendo item disponível a poucos, perdendo esse *status* no início de 1800. Desta forma, desenhou-se um gosto doce e um gosto salgado como modelos alimentares, que faziam distinção social. Daí, nascem queijos e outros derivados do leite, presuntos e outros embutidos que fermentam com o sal. Essa fermentação, aplicada a verduras gerou o chucrute na Europa setentrional, sendo aplicada também pelos japoneses e em diversas outras regiões do mundo (Montanari, 2013).

Segundo Massimo Montanari (2013 p.40),

Os métodos de conservação dos alimentos, aprimorados pelo impulso da fome, rapidamente ultrapassaram tal dimensão com um tipo de transferência tecnológica que os viu aplicados à alta gastronomia: assim nasceram muitos “produtos típicos” que constituem uma parte decisiva do nosso patrimônio gastronômico. Revelam-se, dessa forma, vínculos talvez insuspeitos entre o mundo da fome e o mundo do prazer.

É possível identificar que as técnicas e ideias nascem não somente do poder e do luxo, mas também da necessidade e da pobreza. Com os esforços para acabar com a angústia da fome, também se procura oportunidades de sentir prazer. Esta luta pelo controle do tempo está diretamente ligada com a luta pelo espaço.

Com o passar do tempo, a ação sobre o espaço torna-se progressivamente mais importante do que a ação sobre o tempo. É possível notar essa importância já na Idade Média, pois é ali que as correntes comerciais mundiais começam a se engrandecer, demonstradas pelas viagens que percorreram o globo terrestre e cresceram no século XVI. Essa relação do homem com o espaço, ao longo do tempo, evoluiu até culminar, nos dias atuais na globalização como a conhecemos hoje (Montanari, 2013).



Sobre as formas de conservação de alimentos e comidas, é de amplo conhecimento que nos primeiros anos da chegada da imigração ao Sul do Brasil usava-se formas diferentes das de hoje para manter a integridade de alimentos e comidas. Seguem algumas das formas utilizadas pelos ancestrais dos entrevistados, e alguns comentários sobre a conservação de itens alimentícios:

Não, ela (mãe da entrevistada) nem tinha freezer coitadinha, eu fiz ora casá e depois ela comprou uma geladeira.

A gente fazia então tudo na hora, fazia e comia.

[...] por que não tinha geladeira não tinha essas coisa pra mante né.

[...] é ou de repente as miudezas assim, os ossinho, os pezinho do porco salgavam e guardavam na salmoura, pra vive era assim.

[...] e era uma tradição assim porque não tinha o que tem hoje, geladeira, freezer pra conservar essas coisa então quando vinha um pedaço assim era uma festa, magina, era uma coisa nova né.

[...] naquela época por exemplo tu comia tomate só na época né, quando tu plantava que vinha porque não era sempre que dava, agora com as estufa, com todos esses coisas novas que tem ali, tem toda hora, todo dia, vai no mercado se não tem aqui eles vem de fora né, então agora é super bom.

Somos privilegiados hoje, pois é possível encontrar produtos frescos em todas as estações do ano, já que a distribuição das diferentes zonas de produção mundial é eficiente. Esta situação configura uma realidade revolucionaria, quando se trata de um país rico, equiparada com a dimensão planetária da economia alimentícia e a grandiosidade das sociedades existentes, porque os custos para essa distribuição mundial de produtos alimentares diminuíram muito, e ficou facilitada devido às técnicas mercadológicas atribuídas a esse segmento da economia, possibilitando o acesso para várias faixas sociais à produtos diferenciados (Montanari, 2013).

Olhando pela lente cultural, essa revolução é mais significativa. Hoje, encontra-se nas prateleiras de nossos supermercados produtos exóticos vindos de lugares distantes, mas há um paradoxo, pois, a atenção se volta para os produtos provenientes do nosso território (Montanari, 2013).

A condição de controle dos mais fortes, ou mais ricos, sobre os mais fracos, ou mais pobres, gerou a comida de pobre. Pode-se citar o exemplo dos gregos e seu desjejum, que continha pão encharcado de vinho. Esse era o único momento do dia em que o



vinho puro era consumido, pois o vinho que bebiam antes ou durante as refeições era misturado com água. O vinho e o pão foram pilares alimentares da civilização ocidental até o século XX. Uma expressão francesa diz *tremper la soupe*, que significa despejar o caldo da sopa sobre fatias de pão, e em algumas regiões da França, os camponeses misturavam vinho a esse caldo. Porém, ainda no século XX o pão perde o seu papel na sociedade para a carne. Mas antes disso, a carne tinha um preço alto, e era consumida somente em dias de festa, e até que as batatas não chegaram, vindas da América para a Europa, o trigo manteve o papel principal na alimentação humana (Revel, 1996).

Quando as sociedades progredem e se tornam mais complexas, a relação entre dominadores e dominados continua existindo, mas em grande escala. Como exemplo pode-se descrever a relação existente entre a Inglaterra e a Irlanda, onde os ingleses ficavam com produtos como a carne e o trigo, deixando para consumo dos irlandeses só produtos com menos valor comercial e nutritivo. Devido a essa questão, ao longo do século XIX, os irlandeses se alimentaram quase que somente por batatas, levando a uma grande desnutrição em 1846 e 47, e só não matou quem emigrou para outros locais, fato este que não foi causado pela falta de alimento, mas sim pela dominação do mais forte sobre o mais fraco (Montanari, 2013).

Dante, na Divina Comédia, define fome como a primeira das desgraças que arruinam a humanidade. Sua consequência é a morte mais miserável de todas. A fome provoca um tormento lento, dores prolongadas, entre outras mazelas dias por Dante (Carneiro, 2003).

A questão da fome é muito presente nas histórias contadas pelos descendentes dos imigrantes italianos. É de conhecimento popular que a fome foi o motivo que levou seus antepassados a saírem do seu território natal. Desta forma, a fome sim foi uma das questões relevantes para que viessem ao Brasil, porém, aqui chegando, se depararam com ela novamente, de forma diferente, mas ainda assim, lidaram com a fome. Pode-se verificar através destes comentários:

[...] só que meu pai dizia se comia só feijão de noite era só sopa (sopa de feijão) e vai.

Era tudo bem diz diferente agora né, [...], a gente comia um ovo em 7 pessoa, na minha família.

Olha meu pai contava pouca coisa porque ele passa os dele né, a gente quando era pequeno a gente passava fome, que nem eu, não tinha, nem conheci minha mãe, ela



tava sempre doente, meu pai cuidava dela e era 8 irmão, daí a gente passava fome, não foi fácil.

[...] naquela época a gente tinha fome, porque tu ia trabalhar na colônia era pesado, a gente na minha época antes de casá ainda, a gente trabalhava com alfafa, então as vezes de noite chovia, o tempo chovia a gente tinha que sai as 1 2 horas da madrugada ajunta aquela coisa pra guarda que a gente achava que hoje não vai chove, fico ali fora, tinha que levanta e ir pra colônia faze isso aí, não era fácil, agora é tudo mais fácil, tudo já tá mais na mão as coisa, não é que nem na nossa época.

Eles eram 14 irmãos do meu pai né, então se dividia, depois com os vizinhos também quando carneava algum porco era sempre um pedaço pra cada vizinho, era sempre assim e se trocava, por exemplo meu pai eu lembro do meu pai faze isso, era um pedaço pros Marchesini, pedaço pros Caberton, pedaço pros Postalli, e assim quando eles carneava então também voltava o pedacinho.

[...] e naquela época só tinha, é tudo limitado né porque a família era grande, tudo famílias de 10 12, tive uma tia que ela tinha 21 filhos.

Neste sentido, o embate entre nações ricas e pobres demarca cada vez mais o grandioso conflito de interesses que define a sociedade atual, como se houvesse uma versão ampliada dos conflitos pelo domínio dos recursos alimentares que sempre participaram da história dos homens. De toda forma, mesmo alterando o contexto para a atualidade, há uma representação da luta de classes (Montanari, 2013).

Com a abordagem destes assuntos, a continuidade do texto se eu através da análise do conteúdo juntamente com as conclusões finais que fizeram um fechamento do trabalho.

Considerações finais

Seria muito difícil alcançar os resultados deste trabalho sem a história oral, pois foi através das entrevistas que encontramos informações importantes que documentaram o necessário para a elaboração do texto. Então, o aspecto da comida que se investigou foi a produção. E o conceito de cultura foi o proposto por Bronislaw Malinowski (1975), pois se baseia no elo entre o homem e a natureza.

Pertinente à comida quando produzida, porque foi neste ponto que presenciamos o nascimento da agricultura, e as transformações de algumas raças de animais selvagens em domésticos, onde o homem deixa de ser nômade, abstenendo-se de comer somente



o que encontra pelo caminho, e se fixando em determinados locais, assim aprendendo a lidar com a terra, para que ela provenha o seu alimento.

É neste contexto cultural em que as primeiras sociedades agrícolas, usavam como base os ritmos naturais da terra e o ciclo das estações, surgindo aqui a ideia de civilidade, ou homem civil, que constrói a sua comida, artificialmente, ou seja, aquela que não existe na natureza para ser colhida. Esta dicotomia aparece para evidenciar o que é natureza e o que é cultura.

Porém, mesmo querendo manter a diferença marcada entre natureza e cultura, para se afastar do passado onde não se considerava existir civilidade, o afastamento da natureza como cultura se mostrou falsa. Isso acontece quando a natureza se mostra como uma escolha intelectual alternativa à cultura. Neste caso, voltar a viver da colheita do que a natureza oferece, sem a agricultura, passa a ser uma escolha, e assim, passa a ser uma forma de manifestação cultural.

É também nesta etapa que aparecem as primeiras tentativas de conservação de comidas e alimentos. Os esforços foram direcionados para a identificação de espécies de uma mesma fruta e verduras, por exemplo, para que fosse possível estudá-las e forçá-las e dar frutos durante o ano todo. E então, iniciaram a elaboração de métodos de conservação de produtos vegetais e animais para utilizá-los além do ciclo natural do produto. Tentativas de tirar os alimentos do contato com o ar, através de envolver o alimento em argila, por exemplo. A desidratação através do calor do sol, também foi muito utilizado, e em locais onde o sol não ajudaria, a fumaça foi utilizada para a mesma finalidade. O grande protagonista dessa técnica foi o sal, que além de desidratar os alimentos, confere sabor salgado a eles. O vinagre e o óleo também foram utilizados como forma de conservação, mas devido aos preços altos, nem todos tinham acesso a esses formatos. E, por fim, também usada em lugares propícios, o frio tem capacidade de conservação de alimentos.

Ainda neste sentido, além das tentativas de controle do tempo, a partir das grandes navegações, iniciou-se o controle do espaço. Desta forma, os europeus mais ricos, podiam comprar produtos fora de época na Europa, de lugares que produziam esses alimentos. É assim que inicia o intercâmbio de produtos regionais pelo mundo, como a chegada da batata, do milho, do tomate na Europa, vindos de diferentes localidades do globo. Se o produto não estivesse disponível, mandavam buscar em determinado local.



Em decorrência dessa demanda, surgiram conflitos, pois pouco ganhavam os produtores destes produtos. Ou ainda, localidades inteiras eram obrigadas a destinar toda a sua produção para a Europa, ficando somente com os restos de pouca qualidade ou outros produtos que não eram suficientes para o sustento das famílias. Assim, muitos destes produtores se revoltavam, e em muitos casos foram subjugados pelos mais fortes. A fome também faz parte desses conflitos, e como, ao longo do tempo, por diferentes motivos, as sociedades significavam e agiam de acordo com a fome. Todos esses assuntos trazem contribuições das entrevistas com os moradores da região estudada.

Então, a questão que guiou o estudo foi: a comida pode ser um processo cultural quando produzida? A partir deste questionamento pode-se entender que sim, a comida não só pode, como é um processo cultural quando é produzida. Esta resposta positiva está amparada na literatura escolhida para o texto. Nele encontram-se indícios históricos como o surgimento da agricultura, e seu desenvolvimento quando os povos antigos deixaram de ser nômades, fixando-se em locais determinados. Por isso deixam de ser coletores do que encontram no caminho, para desenvolver um plantio. Deixam de caçar, para iniciar a domesticação e o abate de animais.

Outras formas de demonstrar a cultura da comida quando produzida foi a constante procura por formas de alongar o tempo de vida dos produtos excedentes das colheitas. Neste sentido, muitas das técnicas que ainda estão em uso hoje em dia, nasceram a muitos anos atrás. Neste sentido, o texto traz outros fatores que corroboram com a afirmação de que sim, a comida é um processo cultural presente em todas as civilizações. Por isso, obtém-se resposta positiva para a questão levantada pelo trabalho.

O objetivo traçado foi analisar as formas que a cultura se utiliza para manifestar a produção de comida. Da mesma forma que logrou-se resposta positiva para o foco de pesquisa deste trabalho, atingiu-se satisfatoriamente o objetivo. Assim, analisou-se os aspectos que a cultura se utiliza para manifestar a produção de comida. E tudo isso embasado no que Malinowski (1975) nos diz que é cultura. E ainda, com a colaboração dos entrevistados, que engrandece o trabalho com suas histórias de vida e de seus antepassados.

Portanto, a pesquisa realizou-se de forma satisfatória e demonstrou que a comida pode ser analisada através do olhar cultural. E por isso, outras particularidades que envolvem a



comida podem ser analisadas através deste mesmo viés, como quando a comida é preparada ou ainda quando a comida é consumida.

Referências

- Alberti, Verena. Manual de história oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.
- Amado, Janaína; Ferreira, Marieta de Moraes. Apresentação. In: Amado, Janaína; ferreira, Marieta de Moraes (org). Usos & abusos da história oral. Rio de janeiro: Editora FGV, 2006.
- Carneiro, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- François, Etienne. A fecundidade da história oral. In: Amado, Janaína; Ferreira, Marieta de Moraes (org). Usos & abusos da história oral. Rio de janeiro: Editora FGV, 2006.
- Malinowski, Bronislaw. Uma teoria científica da cultura. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1975.
- Meihy, José Carlos Sebe Bom; Holanda, Fabíola. História oral: como fazer, como pensar. São Paulo: Contexto, 2007.
- Montanari, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac, 2013.
- Outram, Alan K. Caçadores-coletores e primeiros agricultores. IN: Freedman, Paul (org.). A história do sabor. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- Prodanov, Cleber Cristiano; Freitas, Ernani Cesar de. Metodologia do Trabalho Científico: método e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. Novo Hamburgo: Feevale, 2009.
- Revel, Jean-François. Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- Standage, Tom. Uma história comestível da humanidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.



As gastronomias de Brasília e a formação de uma identidade cultural alimentar.

João Victor Veras
Tainá Bacellar Zaneti

Resumo

Dado o papel identitário desempenhado pela alimentação, o presente trabalho propôs-se a estudar, de maneira exploratória, determinadas configurações alimentares de Brasília, a capital brasileira, em relação à questão de construção de uma identidade cultural alimentar. Para tanto, pautou-se o referencial teórico em discussões da Antropologia da Alimentação e nas especificidades da construção histórica de Brasília, também levando-se em consideração o local geográfico/bioma onde a cidade se insere, o Cerrado. A metodologia utilizada para o estudo foi qualitativa, entrevistas em profundidade, realizadas com determinados atores do sistema alimentar Brasiliense. Dado o caráter exploratória da pesquisa, os resultados foram reflexivos, apontando para algumas questões-chaves para pesquisas futuras, como o lugar do Cerrado no imaginário popular brasiliense, o peso da migração na construção alimentar identitária da cidade e a comunicação entre os atores da gastronomia brasiliense.

Palavras chave

Alimentação; Cultura Alimentar; Identidade; Gastronomia; Brasília.

Resumen

Teniendo por cierto que la alimentación desempeña un papel central en la construcción de una identidad cultural, el presente trabajo se propuso a estudiar, de manera exploratoria, ciertas configuraciones alimentarias de Brasília, la capital brasileña, en relación con la construcción de una identidad cultural alimentaria. Para este fin, el marco teórico se basó en ciertas discusiones de la Antropología Alimentaria y en las especificidades de la construcción histórica de Brasilia, también teniendo en cuenta la ubicación geográfica/ bioma donde opera la ciudad, el *Cerrado*. La metodología utilizada para el estudio fue cualitativa, con entrevistas en profundidad realizadas con ciertos actores del sistema alimentario Brasiliense. Dada la naturaleza exploratoria del estudio, los resultados fueron reflexivos, y apuntaron a preguntas clave para futuras investigaciones como: el sitio del bioma Cerrado en la imaginación popular de Brasilia, la relevancia de la migración en la construcción de la identidad alimentaria de la ciudad y la comunicación entre los actores de la gastronomía de Brasilia.



Palabras clave

Alimentación; Cultura Alimentaria; Identidad; Gastronomía; Brasília.

Introdução

Na alimentação humana, para além do saciar-se em si, se tornaram questões extremamente humanas a forma como o alimento é preparado, por quem é preparado, com o que foi preparado, quando é permitido comê-lo, com quem se pode comê-lo, seu gosto e tantas outras inquietações que já foram alvo de diversos estudos socioantropológicos.

Tais inquietações são algo presente entre as mais variadas culturas devido ao fator identitário que a alimentação constrói (Fischler, 1995). Este autor nos traz o paradoxo do onívoro, que se baseia na questão da escolha alimentar humana, onde, mesmo podendo comer dos mais variados gêneros, as diversas sociedades humanas se alimentam especificamente, e rotineiramente, de apenas um número limitado destes. A bússola orientadora do que se poderia comer, ou não, seria, então, a cozinha de cada cultura. As cozinhas são um fator de diferenciação, de identidade, você pertence a tal cultura logo você se alimenta de determinados tipos de comida. E essa construção identitária a partir da alimentação é uma campo de pesquisa fértil a partir de diversas perspectivas.

No presente trabalho, propõe-se um estudo de caráter exploratório do campo alimentar de Brasília, capital brasileira, a partir do horizonte da antropologia da alimentação, visando realizar uma análise da expressividade e configuração de uma possível identidade cultural alimentar e cultura(s) alimentar(es) brasilienses. A escolha de tal tema de investigação em tal localidade embasa-se em caracteres específicos que a cidade possui e que podem ser fértilmente pesquisados sobre a ótica da antropologia da alimentação. Além disso, dentro da análise geral proposta, também será explorada a questão da relação entre o bioma onde Brasília se insere e a utilização dos produtos alimentares deste no dia-dia brasiliense, o que leva a reflexões sobre a relação entre bioma e gastronomia típica.

Fundamentação Teórica

Cultura alimentar, cozinha e gastronomia: O ato de comer para ser

Cultura, segundo Geertz (1973), se caracteriza como sendo fundamentalmente uma teia de significados. Aqui, ateu-se a essa concepção de cultura e aproximou-a do debate a



respeito de cultura alimentar. O antropólogo interpretativista afirma que a “a cultura é pública porque o significado o é ” (GEERTZ, 1973, p. 9). Dissecando tal afirmação, é possível interpretar que a dificuldade em perceber materializada nossa própria cultura se deve ao fato de seus símbolos e significados já estarem intrínsecos ao nosso entendimento.

Ao transitar-se para a cultura alimentar, da mesma forma esta pode ser encarada enquanto uma teia de significados, um microcosmos social imbricado de significações e simbolismos. Aplicando-se aqui, então, um paralelo com o que foi dito acima, temos que a cultura alimentar é pública por que o significado desta o é também. Porém, tal cultura é pública apenas para tal sociedade e para os indivíduos desta, e dada sua interiorização, esta nem sempre é de fácil percepção e materialização para seus nativos.

Contudo, cultura alimentar se configura em um termo de significação muito ampla, sendo necessário tratarmos também de conceitos tangentes a este, como cozinha, gastronomia e alimento, os quais, em relação íntima com a cultura alimentar, estão sempre presente nos processos de socialização dos indivíduos.

Fischler (1995), aponta que há duas compreensões de cozinha. A primeira liga-se mais a tecnicidade, ao alimento e seus modos de preparo. Entretanto, a segunda aborda a cozinha como um conjunto de representações, símbolos e classificações pertencentes a uma cultura ou a determinado grupo social.

Assim, as cozinhas das mais variadas culturas funcionam como bússolas de identidade cultural para seus respectivos sujeitos, ou seja, como redes interpretativas do mundo, pois as cozinhas são “uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do que essa sociedade é” (Lévi-Strauss, 1968 como citado em Poulain e Proença, 2003, p. 252). A analogia com a linguagem aqui é extremamente pertinente, pois, da mesma forma que o não conhecimento pleno das regras gramaticais de determinada língua pode levar a mutações no sentido da mensagem transmitida, o não conhecimento das regras da cozinha de um povo pode levar o alimento preparado ao status de não comestível, estragado, tabu, etc. (Fischler, 1995).

Gastronomia, por sua vez, outro termo nodal nos estudos alimentares, é um conceito bastante polissêmico. Para os fins deste estudo, adotou-se gastronomia como sendo “. .o processo sócio-cultural que engloba a trajetória dos ingredientes, bem como a sua produção, sua distribuição, sua transformação por meio de técnicas culinárias, o seu



consumo e o seu descarte” (Zaneti, 2017, p. 24), sendo que nesse processo leva-se em consideração também “. . . as transformações simbólicas e as relações estabelecidas entre os diversos atores e ingredientes no decorrer deste trajeto” (Zaneti, 2017, p. 24).

Ateu-se, aqui, ao conceito supracitado dada sua carga conceitual mais ampla frente a outros estudados, que encaram gastronomia apenas como o ato de comer ou de preparar o alimento, por exemplo. E, ora, se a cozinha é uma materialização da cultura alimentar, cheia de significações, a gastronomia, encarando-a como parte essencial de uma cozinha,

“. . . é um espaço social, entendendo que esta . . . se insere nos sistemas de representações sociais e culturais do comer e da produção e do preparo do alimento, bem como das dinâmicas e das adaptações aos novos espaços, preparos, ingredientes e atores que a constroem” (Zaneti, 2017, p. 46).

Afunilando ainda mais os estudos, temos inseridos dentro da gastronomia, os pratos, os alimentos. Estes, por sua vez, são significados e significantes, pois possuem em seu conteúdo uma carga imaginária do que são mas também são caracterizantes daqueles que os consomem. Exemplo disso podemos encontrar na alimentação Yanomami, determinados alimentos na cosmologia social Yanomami são responsáveis por tornar o indivíduo inapto a conectar-se com o mundo espiritual (Kopenawa E Albert, 2015). Aqui podemos ver um exemplo da potência do alimento de incapacitar uma habilidade do comensal.

Dentro da temática de estudos dos alimentos e pratos é válido ressaltar uma categoria analítica de extrema importância e que foi mobilizada no decorrer deste trabalho: o típico. Segundo Maciel (2001) a “. . . constituição de uma cozinha típica vai . . . mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento” (p. 152). Para a autora, uma cozinha pode ligar-se à um território, à uma região. Todavia, para além do recorte territorial a caracterização de uma cozinha também relaciona-se com os significados atribuídos aos pratos que vão ligar-se a tal cozinha.

No contexto Brasileiro mais amplo, Maciel (2005) aborda a questão nacional e regional presente em alguns pratos. Enquanto a feijoada e o tradicional arroz com feijão representariam uma união, também existe ao mesmo tempo a alimentação regional baseada em aspectos culturais, históricos, geográficos e naturais específicos, que ajudam na construção identitária dos indivíduos que habitam as diferentes regiões brasileiras. A alimentação regional, além de ser um marco cultural norteador desses



indivíduos, também possuiria, em especial atualmente, o caráter de ficar popularmente conhecida devido às suas características sectárias que a tornam tão individual de uma localidade.

Pode-se relacionar essa popularização das alimentações regionais, citada por Maciel (2005), como uma consequência do que Fischler (1995) denomina de “cacofonia alimentar”, que é a enorme gama de opções de alimentação que o comensal moderno possui ao seu alcance, a qual levaria tais alimentos a perderem sua identidade. Tanta variedade, e falta de conhecimento a respeito das origens dos vários alimentos ofertados, afastaria cada vez mais a alimentação e as cozinhas de suas regras sócio-culturais que, anteriormente, eram responsáveis pela sua coesão e funcionamento.

O comensal moderno, sofrendo as consequências da cacofonia alimentar, estaria sofrendo uma crise de identidade, e para reverter isto, estaria cada vez mais interessado em questões como a origem dos alimentos que está consumindo, tornando-se fundamental saber a identidade do alimento para assim saber a própria identidade. (Fischler, 1995)

Nessa situação, o conceito de gastronomia proposto por Zaneti (2017) parece encontrar uma grande operacionalidade, pois, enquanto processo social, a gastronomia de cada lugar, para além de um apanhado de pratos ou técnicas tradicionais, engloba os diversos atores presentes naquela localidade e suas relações. Assim, a gastronomia torna-se algo muito singular de um povo, uma peça fundamental do quebra cabeça da identidade e do pertencimento.

A partir do exposto, aproxima-se a discussão para a problemática alimentar do caso de Brasília. A cidade possui uma configuração formacional muito específica, a qual será melhor descrita na subseção seguinte.

Brasília: Origem e migração

Brasília, capital brasileira, configura-se enquanto uma capital artificial, tendo sido erguida no meio do território brasileiro, no Planalto Central, a partir do nada. A construção da cidade parte de um projeto político e tem em vista, a partir de uma horizonte desenvolvimentista, trazer progresso e desenvolvimento para o interior do Brasil (Silva, 1997).

A construção de Brasília iniciou-se em 1956 e a cidade foi inaugurada em 1960. A metrópole conta com um projeto arquitetônico reconhecido como Patrimônio Cultural da



Humanidade em 1987 e com um processo de construção apressado, que mobilizou a força de trabalho de diversos imigrantes, especialmente advindos da região centro-oeste, sudeste e nordeste brasileiro. (Reis, 2008) (Lopes, 1996 citado por Reis, 2008).

Essa noção do caráter migracional como fator fundamental na construção de Brasília e suas consequências configuraram-se enquanto peça chave para melhor compreender os caminhos da cultura alimentar em Brasília, sendo que a relação entre esses dois polos é melhor abordada nas seções seguintes.

Frisa-se que as regiões mencionadas como as maiores emissoras de imigrantes para a construção de Brasília são regiões com gastronomias já consolidadas pelo tempo e no imaginário popular. Além disso, é importante ressaltar que dado esse caráter migracional de origem de Brasília, muitas vezes a cidade ocupa no imaginário popular um espaço relacionado com não identidade, ou como um lugar que por ter muitas culturas identitárias regionais específicas acaba por não ter nenhuma cultura identitária geral.

Metodologia

Adotou-se o espaço social alimentar, idealizado por Poulain e Proença (2003), enquanto instrumento de estudo do caso de Brasília, sendo este último um modelo alimentar, ou seja, uma configuração específica em relação a determinado espaço social alimentar. O espaço social alimentar possui “. . . seis dimensões principais que focalizam espaços e sistemas diversos: o comestível, a produção alimentar, o culinário, os hábitos de consumo alimentar, a temporalidade e as diferenciações sociais” (Poulain e Proença, 2003, p. 246). Tomando Brasília como lócus de pesquisa estudou-se as seis dimensões do espaço social alimentar da cidade, de maneira integralizada, baseando-se nas concepções trabalhadas nas seções anteriores de cultura alimentar e gastronomia enquanto processo sócio cultural. Fez-se isso visando minuciosamente o campo alimentar de Brasília, explorando sua logística identitária e relacional presente tanto entre as interpretações de seus habitantes em si, quanto na relação desses com o bioma onde Brasília se insere, o Cerrado.

Dado o caráter exploratório deste estudo, e a falta de estudos de perspectiva cultural do espaço social alimentar de Brasília, optou-se pela utilização de um aparato metodológico qualitativo, entrevistas em profundidade. A partir da ótica de gastronomia de Zanetti (2017), foram escolhidos atores de cada categoria presente no conceito (produtores rurais, chefs de cozinha e consumidores), os quais foram entrevistados a



respeito do espaço social alimentar de Brasília.

Na categoria produtores, foi entrevistada Ana Maria Rodrigues, uma produtora rural da região do Distrito Federal que vende sua produção ao fins de semana e que trabalha com produtos do Cerrado em sua produção. Na categoria chefs, foram entrevistados o chef de cozinha André Castro (proprietário do restaurante Authoral) e o chef Lui Veronese (do restaurante Sallva), uma vez que ambos são chefs de restaurantes conhecidos na cidade e com experiência no mercado gastronômico local.

Na categoria dos consumidores (clientes), foram realizadas 10 entrevistas com pessoas aleatórias no evento gastronômico “Chef nos Eixos”, ocorrido no dia 20 de maio de 2018 numa região central de Brasília denominada “Eixão Sul”. A aleatoriedade de escolha dos entrevistados, nesta categoria, se deve ao grande público do evento, onde, ao se optar pela entrevista de pessoas aleatórias, esperava-se uma maior variedade de respostas.

Além das entrevistas dos atores citados acima, também foi realizada uma complementar com o jornalista especializado em gastronomia Ricardo Castanho, que já trabalhou como editor de gastronomia no Guia 4 Rodas e nas edições especiais da revista VEJA Comer e Beber, ambas vinculadas a editora Abril. Esperava-se, com essa entrevista, explorar a perspectiva de um ator com experiência, de conhecimento e atuação, nos diversos mercados gastronômico do Brasil.

As entrevistas ocorreram nos meses de maio, junho e julho de 2018, sendo o roteiro de cada entrevista adaptado ao grupo de atores que estava sendo entrevistado. Apesar da adaptação citada, ressalta-se que todos os roteiros de entrevistas foram divididos em três seções: a primeira abordava aspectos socioeconômicos (como renda, escolaridade, etc), a segunda as concepções dos entrevistados a respeito do tema do estudo em questão (cultura alimentar e gastronomia de Brasília) e a terceira se baseava na mostra de algumas fotografias de gêneros alimentícios do cerrado para os entrevistados, perguntando se os mesmos tinham conhecimento do produto apresentado, frisa-se que os gêneros apresentados foram os mesmos para todos os entrevistados. Os gêneros alimentícios mostrados aos entrevistados foram: o pequi, o buriti, o cajuzinho do cerrado, a cagaita, o baru, o coquinho babaçu, o araticum, a pimenta de macaco e a baunilha do cerrado, todos espécies tipicamente encontradas no bioma Cerrado.

Dentre as entrevistas, apenas a realizada com o grupo de atores dos clientes não foi gravada, devido ao número de entrevistados. As entrevistas dos chefs e da produtora



foram realizadas em seus locais de trabalho e posteriormente degravadas. A entrevista realizada com o jornalista foi realizada via telefone, devido a uma impossibilidade espacial, e posteriormente também foi degravada. Após a realização das entrevistas, sistematizou-se os dados obtidos e lhes analisou a partir do referencial teórico já dissecado na seção anterior.

Discussões e Resultados

Dentro dos depoimentos colhidos durante as entrevistas, os fragmentos que mais geraram reflexões foram os associados às visões dos entrevistados sobre o que é gastronomia, o que é cultura alimentar, a expressão destas em Brasília e a relação entre a gastronomia da cidade e o Cerrado.

Ana Maria Rodrigues, produtora rural, enxerga gastronomia como um estudo daquilo que é comestível e cultura alimentar como os costumes de um povo. Quando questionada a respeito de como enxergava a relação entre os produtos do cerrado e Brasília, a mesma afirmou que via essa ligação entre os dois, mas se tratando da população geral da cidade, a produtora rural declarou achar que esta “. . . ainda tem que aprender sabe, tem muito o que se identificar como sendo do cerrado . . . o cerrado foi muito desvalorizado. . . acho que ainda não conseguiram ver como nós temos um bioma tão valorizado né” (Ana Maria Rodrigues, produtora rural). A resposta da entrevistada fala de uma desvalorização do cerrado num nível cultural e simbólico, abrindo-se questionamentos sobre o não consumo dos produtos do cerrado devido a uma simbolismo negativo dos mesmos.

Ana Maria acredita na existência de uma cultura alimentar e gastronomias típicas de Brasília. Todavia, a produtora reconheceu a dificuldade da população da capital em identificar na cidade uma cultura alimentar própria dela. A produtora relacionou essa dificuldade ao caráter formacional de Brasília extremamente multicultural, mas também a uma desvalorização do que há de produtos locais em Brasília. Em suma, Ana Maria pareceu relacionar a tipicidade de uma gastronomia ou cultura alimentar ao uso de produtos endógenos do ambiente no qual tal cultura se materializaria.

No que diz respeito a André Castro, chef de cozinha, gastronomia relaciona-se a sensações compartilhadas e cultura alimentar a memória e gosto. André declarou não acreditar que Brasília possua uma cultura alimentar ou gastronomia tipicamente sua, mas afirmou reconhecer que estas estão em um tímido processo de formação. Em suas falas, citou duas justificativas para a falta de expressividade de Brasília no campo



alimentar: o pouco tempo de existência da capital e o caráter multicultural presente na formação da mesma, sendo que esta última também apareceu no depoimento de Ana Maria, citado anteriormente.

Quanto ao cerrado, André Castro afirmou que, geograficamente, relaciona o bioma com a cidade, porém, culturalmente, ainda não. De toda forma, ele acredita que a gastronomia de Brasília, assim como a do mundo, caminha em direção a valorização do local, assim, ele defende que, no futuro, uma gastronomia e cultura alimentar brasiliense irão englobar os produtos cerratenses nativos da região.

Lui Veronese, chef de cozinha, encara gastronomia como todas as coisas relacionadas com cozinha, indo desde o preparo dos alimentos até ao ato de se saciar em si, indo do mais essencial ao mais complexo. Além disso, ele enxerga cultura alimentar como indo muito além dos hábitos de um povo, segundo o entrevistado cultura alimentar se ligaria a identidade e a formas de classificação social do eu e do outro.

No que tange Brasília, o chef acredita que se já existe uma gastronomia típica da cidade, esta ainda é muito inexpressiva. Acerca do Cerrado, Lui Veronese declarou que a maioria da população de Brasília com idades em torno da sua (30 anos) teria dificuldade em relacionar os produtos do bioma com a cidade. Todavia, reiterou que que essa relação entre a capital e o Cerrado é algo que está sendo buscado.

Outrossim, o chef atribui fortemente a falta de conhecimento dos produtos do Cerrado em Brasília aos chefs de cozinha e ao papel destes. Ele acredita que os chefs de cozinha tem um papel importante na criação de demandas para determinados produtos dado seu papel enquanto criador de pratos.

Esse papel do chef de cozinha supracitado corrobora o conceito de gastronomia de Zaneti (2017), que inclui os chefs enquanto atores fundamentais e criativos na operacionalização da gastronomia, e também sua hipótese de que “. . . o chef de cozinha é um ator econômico e social chave para a ressignificação dos bens agroalimentares tradicionais /locais/artesanais . . .”. (Zaneti, 2017, p. 28)

Ora, Fischler (1995), afirma que “o restaurante parece constituir, decididamente, um lugar privilegiado para as transformações-adaptações estruturais nos sistemas culinários” (Fischler, 1995, p.162, tradução nossa). O autor se refere aos restaurantes, porém, dado o papel dos chefs de criação e inovação frente a esses estabelecimentos, é possível um paralelo entre esse papel estruturante dos restaurantes, comentado por Fischler (1995), e o papel dos chefs de cozinha na hipótese de Zaneti (2017) e na fala



de Lui Veronese.

Já no prisma de Ricardo Castanho, jornalista, gastronomia se liga um conjunto de receitas, variando de níveis regionais para níveis globais, sendo um estudo da cultura alimentar e de seus gostos, receitas e meio. O jornalista vê gastronomia e cultura alimentar como conceitos que se entrelaçam e que acabam se unindo.

A respeito de um gastronomia típica, o entrevistado afirmou que isso ainda é algo “engatinhando” em Brasília, e que há cerca de 10 anos atrás a maior parte da população de Brasília nem havia nascido na cidade e que essa trouxe consigo suas fortes referências culinárias. O fator migracional foi algo bastante presente nas justificativas de Ricardo Castanho para uma não existência ou rasa expressão de uma gastronomia e cultura alimentar tipicamente brasilienses. Segundo ele, tanto a gastronomia brasiliense quanto a cultura alimentar da cidade estão num processo de construção, sendo que Brasília ainda seria muito nova e seu Bioma (o Cerrado) contaria com ingredientes que o jornalista colocou como “não consagrados pelo tempo”.

Essa não consagração dos ingredientes do cerrado pelo tempo pode relacionar-se com o ponto de vista de desvalorização do cerrado comentado por Ana Maria Rodrigues. Mais uma vez, a questão do simbolismo do cerrado no imaginário popular aparece como fator relacionado a sua (des)valorização e utilização no decorrer do tempo, da história.

Além disso, Ricardo apontou o fator das migrações presentes na história brasiliense como fator de extrema importância para a ainda rasa expressão de uma tradicional gastronomia brasiliense. O jornalista afirmou que as heranças alimentares dos imigrantes teriam formado uma espécie de “concorrência” alimentar cultural muito forte, essa “concorrência” se figuraria no fato do forte caráter migracional da capital trazer consigo heranças culinárias as quais tendem a ser mais valorizadas pelos imigrantes e seus descendentes dado o caráter identitário de tal herança.

Essa perspectiva da força das heranças culinárias na migração pode ser analisada a partir dos horizontes de Calvo (1982 citado em Fischler, 1995), segundo o qual os traços culinários são um dos mais duradouros e persistentes dos indivíduos. O autor aponta que certos pratos se totemizam, ou seja, ganham mais valor e visibilidade fora de seu meio de origem pois viram oportunidades de rememoração simbólica para aqueles que migraram.

Aproximando essa perspectiva para o caso brasiliense, os pratos típicos de outras culturas e regiões, presença constante no cenário gastronômico de Brasília, podem ser



vistos como totemizados, ganhando uma força, expressão e simbolismo identitário muito mais intenso na cidade do que no local de onde são pertencidos.

Já sobre a relação entre a gastronomia de Brasília e o cerrado, o jornalista afirmou que ela é possível, porém, ele acredita que apesar de possível, essa relação não é totalmente necessária, considerando que a gastronomia da capital, uma vez completamente desenvolvida, não irá se consagrar por ser uma cozinha de frutos do Cerrado, mas para muito além disso.

Direcionando-se, agora, para a análise dos depoimentos dos consumidores (clientes), conforme citado na metodologia, nesse grupo de atores foram 10 entrevistados, sendo que durante a análise dos dados coletados foi possível ver algumas convergências de perspectivas em alguns pontos.

Desse grupo de entrevistados, 6 pessoas declararam-se advindas de outros estados brasileiros, o que pode denotar fortes heranças culinárias, e a totalidade dos entrevistados concordou não considerar que Brasília possua uma gastronomia típica. Já em contrapartida, as respostas a respeito da capital possuir ou não uma cultura alimentar peculiar a ela foram mais variadas: 2 entrevistados declararam acreditar que a capital possui uma cultura alimentar típica, 3 negaram e 5 não enquadraram a resposta nem no campo positivo nem no campo negativo. Para esse grupo, cultura alimentar se mostrou um conceito ligado à hábitos de alimentação. Ressalta-se que, para este conjunto de atores, termo cosmopolita apareceu constantemente para definir e caracterizar a cena gastronômica de Brasília. A partir do interpretado pelas falas dos entrevistados, cosmopolita parece ser um adjetivo ligado a junção de várias identidades ao mesmo tempo, algo que não seria apenas um mas muitos.

A respeito do Cerrado, a maioria dos entrevistados (6) declarou relacionar os produtos do bioma com a cidade, porém, metade deles afirmou não acreditar que a população brasiliense faça essa relação no geral. Seguindo, apenas 3 entrevistados declararam enxergar a utilização dos produtos agroalimentares do Cerrado na cena gastronômica de Brasília, o que pode-se relacionar com a perspectiva de metade dos entrevistados de não acreditar que a população da metrópole (no geral) relacione o bioma com a alimentação brasiliense.

No que tange o conhecimento dos entrevistados (consumidores) dos produtos nativos do Cerrado, as respostas foram mais variadas e despadronizadas, enquadrando-se como os gêneros mais conhecidos o pequi e o cajuzinho do cerrado, enquanto a pimenta



de macaco e a baunilha do cerrado qualificaram-se como os gêneros mais desconhecidos.

No que se refere aos outros conjuntos de entrevistados (chefs, produtora rural e jornalista), esses demonstraram já estarem habituados com a maior parte dos frutos cerratenses apresentados.

Por fim, retornando a uma análise mais ampla, a perspectiva de todos os entrevistados, no campo dos produtores rurais, chefs de cozinha e jornalístico, converge em um mesmo ponto: está-se mudando as lógicas de valorização alimentar, o local passa a ser cada vez mais valorizado e buscado. Tal movimento, pode ser interpretado segundo Fischler (1995) como uma resposta à já mencionada cacofonia alimentar, processo pelo qual o alimento perderia sua identidade. E, sendo o nosso “local” (aqui referindo-se a onde Brasília se insere), o Cerrado, essa busca pelo local poderia levar a população brasiliense a uma identificação com o Cerrado.

Entretanto, o fato de 6 dos entrevistados, no grupo dos clientes, relacionarem os produtos do cerrado com Brasília, mas apenas 3 desses enxergarem a inserção do cerrado na cena gastronômica de Brasília, pode ser interpretado como um indício de que há uma descontinuidade entre tais atores e os produtores rurais e chefs de cozinha da metrópole, em outras palavras, uma descontinuidade entre os atores formacionais da gastronomia brasiliense na perspectiva de Zaneti (2017).

No grupo dos consumidores, dos chefs e o jornalista, nenhum dos entrevistados considera que Brasília possua uma gastronomia típica peculiar a ela, porém, veem esta num processo de construção que, por sua vez, pode e vem englobando os produtos do Cerrado, apesar de maneira tímida ainda. Este processo de construção contestaria o senso comum de que Brasília não possui identidade cultural alimentar por que não possui nada propriamente seu (de alimentos à costumes), tal identidade apenas estaria, ainda, em uma tímida construção, dado o tempo de existência da cidade e/ou a grande expressão de outras gastronomias exógenas. Ora, a reflexão final que fica gira em torno da dualidade existente entre a descontinuidade, acima mencionada, e tal processo de construção identitária.

Considerações Finais

O escopo do presente estudo não foi chegar a conclusões absolutas, até mesmo devido a limitação metodológica, mas sim explorar reflexões a respeito do espaço social alimentar de Brasília e abrir questionamentos centrais passíveis de serem utilizados em



futuras pesquisas. Dado isso, considera-se que pesquisas futuras em temas relacionados ao aqui trabalhado devem levar em consideração e questionar-se principalmente sobre o caráter migracional de Brasília e sobre o imaginário popular de seus habitantes no que se refere ao que significa ou significaria ter uma identidade alimentar brasiliense.

A cidade possui um número de pratos totem de outras culturas de expressividade enorme, ou seja, o brasiliense está constantemente exposto a gastronomias e culturas alimentares exógenas que estão há muito constituídas e consolidadas. Logo, o parâmetro comparacional dos nativos da cidade para o que seria típico e identitário parece estar muito ligado a expressividade de tais pratos. Isso, claro, aparece como consequência do forte caráter migracional, já mencionado como ponto chave no entendimento da cultura alimentar da metrópole.

Além disso, quanto ao cerrado, ele indica estar timidamente abrindo seu espaço no imaginário de identificação dos habitantes locais. Assim, ele se caracteriza como uma matéria prima rica para diversos outros estudos que não puderam ser aprofundados nesta pesquisa, como a construção simbólica do cerrado ao longo do tempo, qual espaço o bioma ocupa no imaginário popular, como isso se transformou e suas consequências, por exemplo. Tais estudos se ligariam fundamentalmente com a questão aqui trabalhada da identidade cultural alimentar de Brasília.

Por fim, de acordo com o comentado anteriormente, os dados coletados e analisados durante a pesquisa parecem indicar uma descontinuidade entre os atores formacionais da gastronomia brasiliense. Não é plausível, aqui, fazer inferências sobre como seria a gastronomia e identidade alimentar da capital caso essa descontinuidade fosse resolvida, não há dados suficientes para tal, além de que tal resolução se caracterizaria num processo lento e gradual. Entretanto mais estudos a respeito dessa gastronomia e cultura alimentar brasiliense se mostram necessários. Pois, se a cozinha e gastronomia de Brasília estão em formação, a cidade se configura como um lócus de estudo, em tempo real, da formação de uma futura bússola de orientação sócio-cultural local, a identidade cultural alimentar da capital.

Referências Bibliográficas

Castanho, R. V. (2018). Entrevista concedida ao autor via ligação telefônica. Brasília-DF, Brasil.

Castro, A. (2018). Entrevista concedida ao autor. Brasília-DF, Brasil.



- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, España: Anagrama.
- Geertz, C. (1973). Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In A interpretação das culturas (3-21). Rio de Janeiro, Brasil: LTC.
- Kopenawa, D. & Albert, B. (2015). A queda do céu. In A Queda do Céu: palavras de um xamã yanomami (375-499). São Paulo, Brasil: Companhia das Letras.
- Maciel, M. E. (2001). Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Kohima com Brillat- Savarin?. Horiz. antropol. 7(16), 145-156. Recuperado de <https://bit.ly/2I4wJUD>
- Maciel, M. E. (2005). Identidade cultural e alimentação. In Canesqui A. M. & Garcia, R. W. D. (orgs). Antropologia e nutrição: um diálogo possível (48-55). Rio de Janeiro, Brasil: FIOCRUZ.
- Poulain, J.P. & Proença, R. P. (2003). O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Revista Nutrição, 16(3), 245-256. Recuper de http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000300002.
- Reis Jr., R. L. (2008). A realidade cotidiana dos trabalhadores na construção de Brasília. In: Cidade, Trabalho e Memória: os trabalhadores da construção de Brasília (1956-1960) (dissertação de mestrado). Programa de Pós- Graduação em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil.
- Rodrigues, A. M. R. (2018). Entrevista concedida ao autor. Brasília-DF, Brasil.
- Silva, E. (1997). Introdução e Brasília - Capital Artificial. In: História de Brasília: um sonho uma esperança, uma realidade. (3ª ed). Brasília, Brasil: Linha Gráfica.
- Veronese, L. (2018). Entrevista concedida ao autor. Brasília-DF, Brasil.
- Zaneti, T. B. (2017). Cozinha de raiz : as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea (tese de doutorado). Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil.



Abasto y consumo alimentario en la comunidad de Santa María Tecuanulco, Texcoco, Estado de México.

María Chávez Arellano
Amanda Díaz Anguiano

Resumen

Este trabajo presenta un avance de investigación sobre prácticas alimentarias en una comunidad de la zona montañosa de Texcoco, Estado de México. Los resultados aquí mostrados se basan en datos obtenidos mediante una encuesta y mediante testimonios de diversos pobladores de esta comunidad. Encontramos los siguientes elementos a destacar: primero, las formas de abasto alimentario de la población se dan en el mercado principalmente y poco proviene de la agricultura local; la alimentación está basada en maíz, trigo y sus derivados, principalmente tortillas, así como otros cultivos locales y de temporada; segundo, junto con los cereales se privilegia el consumo de productos lácteos y leguminosas sobre los productos cárnicos; tercero, identificamos diferencias generacionales, no solo en las prácticas, sino en las percepciones sobre los alimentos y su preparación. Así, es posible señalar que la alimentación en este poblado ha ido cambiando a la par de la transformación de las actividades económicas de la población y su creciente rurbanización.

Palabras clave

Prácticas alimentarias; Cultura alimentaria; Comunidades rurbanas; Alimentos tradicionales; Cambios culturales.

Introducción

El conocimiento y estudio de las cuestiones alimentarias implica un acercamiento a la comprensión de creencias, valores y significados que le dan sentido las prácticas de la vida diaria. De esta manera, es necesario subrayar que la comida expresa mucho más que solo una forma de satisfacer una necesidad nutricia. La elección y compra de ingredientes comestibles, la preparación de platillos, las cantidades de ingredientes, el tamaño de porciones y su distribución entre los miembros de una familia, pasan por tamices de significación. Contreras y Gracia (2005, p. 32-33), por ejemplo, señalan que la comida trasciende lo biológico y lo económico pues “el hecho alimentario” aparte de ser un fenómeno de alta complejidad, “es un fenómeno social y cultural (que se aprende) a partir de un saber colectivo”.



La diversidad de estudios sobre el tema alimentario, desde variadas disciplinas y diversas posiciones teóricas ha demostrado que la alimentación no puede ser abordada de manera unidimensional ya que, independientemente de ser una forma esencial de satisfacer una necesidad primaria, está rodeada de elementos que la convierten en una expresión cultural, con todo lo que ello implica, en relación con las preferencias de la gente hacia lo que comer o los significados que a los alimentos les son otorgados. El tipo de productos comestibles que la gente consume e ingiere regularmente refleja una forma de vida que los individuos asumen y reproducen continuamente. No existen patrones invariables de alimentación, por el contrario, se modifican de manera continua no solamente al incorporar nuevos elementos que agradan y satisfacen a los distintos grupos humanos, sino también por el desplazamiento de otros que van perdiendo vigencia en su consumo, ya sea porque pierden significado o status social. Esto podría relacionarse con la valoración o desvalorización de algunos alimentos que se asocian con pobreza o atraso.

En este documento exponemos y analizamos los resultados parciales de una investigación realizada en la comunidad de Santa María Tecuanulco en el municipio de Texcoco, Estado de México, sobre algunas formas de abasto y preferencias de consumo alimentario entre los pobladores de esta localidad.

Metodología

La investigación de la que se deriva este artículo se ha ido realizando con diversos instrumentos y técnicas de recolección de información en el marco de una perspectiva comprensiva-interpretativa que dé cuenta de la cuestión alimentaria en la localidad de estudio. La información cuantitativa que se presentan en este documento es resultado de una encuesta aplicada a 117 personas. Dicho instrumento fue aplicado mediante un muestreo no aleatorio por conveniencia, en el centro de salud de la comunidad a mujeres y hombres adultos, usualmente madres o padres de familia, por lo que cada cuestionario contiene información relativa a un hogar. La encuesta tuvo por objeto conocer el porcentaje de ingreso que se gasta en alimentos, quién prepara las comidas, cuántas veces al día, quién y con base en qué se toma la decisión de lo que se compra o prepara para comer, entre otras cosas. El total de encuestas representa 19.37% de los hogares existentes en el poblado y, debido al tipo de muestreo se considera un sesgo metodológico en términos estadísticos, que impide generalizaciones. No obstante, ilustra de manera importante la recurrencia en los aspectos identificados.



También incorporamos información obtenida de entrevistas a mujeres de la tercera edad, de un grupo de discusión de madres y padres de familia en una escuela secundaria y de un grupo de discusión con personas de la tercera edad. La información de las entrevistas y grupos de discusión se grabó y se transcribió de manera íntegra para su análisis con apoyo del software Atlas ti. Los datos de la encuesta se vaciaron en Excel para su manejo estadístico.

La información cuantitativa se refuerza con la información cualitativa con la intención de construir un análisis desde lo significativo de la práctica alimentaria. Es decir, desde el significado que las personas dan a los eventos y elementos que forman parte de estas costumbres desde su cotidianidad.

El universo de estudio

Nuestro universo de estudio estuvo conformado, por 96 mujeres y 21 hombres que contestaron la encuesta, datos de los cuales tenemos que, poco más de las tres cuartas partes de las mujeres de la encuesta se dedican al hogar (80%), mientras que 86% de los varones trabajan fuera de casa en diversas actividades, tales como: comercio (52%), la música (24%) y 10% dijeron trabajar como policías. De las mujeres, 64% de ellas no tienen una actividad remunerada y por tanto dependen del esposo proveedor para la manutención del hogar; un porcentaje menor (11%) dijo ser comerciante, 6% empleadas, 2% se dedican a la costura y una de ellas era delegada en la época de la investigación.

La edad promedio de los encuestados fue de 37 años de edad, con 54 años la persona mayor y 21 la menor registradas. Los hombres, tienen como ocupación principal el comercio: 52%. Del total de los encuestados, 74% indicaron que el padre de familia el principal proveedor del hogar. De las 96 mujeres, 67% indicaron estar casadas, 18% vivir en unión libre, 7% solteras, 7% viudas y 1% separadas. Por su parte, los varones 71% indicaron ser casados, 19% vivir en unión libre y 10% solteros.

Respecto de las técnicas cualitativas, para la elaboración de este documento nos basamos en cinco entrevistas en profundidad a cuatro mujeres de entre 40 y 43 años y a un varón de 37 años, así como en dos grupos de discusión: en el primero, participaron 16 padres de familia (11 mujeres y cinco hombres) y en el segundo, participaron 18 personas de la tercera edad (16 mujeres y 2 hombres). También realizamos un taller con 20 mujeres de la tercera edad, en el cual compartieron con nosotras sus experiencias juveniles y recientes sobre su participación en el aprendizaje, la



elaboración y el consumo de algunos productos alimentarios que tienen a la mano y que conocen.

Santa María Tecuanulco

Santa María Tecuanulco es una comunidad que se ubica en el municipio de Texcoco a 2,639 msnm. El origen de la comunidad es prehispánico, y como señaló Palerm (1993), perteneció al Señorío de Texcoco. Sin embargo, ya durante la época colonial, fue a partir del decreto del nacimiento del Estado de México que se firmó el 4 de octubre de 1823, cuando se reconoce su formación como parte de la jurisdicción de Texcoco (RAN, Exp. 276.1/123). Aunque históricamente han tenido algunos conflictos por los límites comunitarios, junto con San Jerónimo Amanalco, Santa Catarina del Monte, San Pablo Ixayoc y San Miguel Tlaixpan, conforman la zona montañosa del municipio:

... se dice que Santa María era un barrio chiquito y la gente que vino a habitar aquí, no era de aquí originalmente, hay gente que vino de San Jerónimo, era como una colonia chiquita (entrevista realizada a una señora en SMT, 8 de octubre 2017)

La población de SMT mantiene, desde mucho tiempo atrás, una continua relación con los poblados de su alrededor, con la cabecera municipal y de igual manera con el resto del estado y la Ciudad de México. De acuerdo con los testimonios, se evoca la salida de gente del lugar a vender sus diversos productos agrícolas e incluso la compra de locales en el mercado de Jamaica que, en los años 50, inició en la ciudad de México sus actividades comerciales. Hay quien llega a señalar que llegó a haber medio centenar de personas que tenía puestos en ese mercado:

Testimonio 1: eran cinco familias que, como no se daban abasto de trabajar sus tierras solos, empleaban a gente de la misma comunidad y hasta gente de afuera, llegaban a trabajar porque era mucho mucho lo que se ocupaba y mucho lo que se hacía, entonces, algunos se quedaban a trabajar aquí y otros tantos que se bajaban a comerciar el producto a Chiconcuac, al centro de Texcoco, al principio se hacía a pie, desde los 20, los 30...

Testimonio 2: muchos se fueron a Jamaica, ya más o menos en los 50

En cuestión de ocupaciones, éstas también son diversas y han ido cambiando a lo largo del tiempo. Palerm (1993) en su tarea de describir los cambios económicos de una sociedad campesina a una que ahora llamaríamos pluriactiva, identifica dos ocupaciones principales que hasta la fecha describen de alguna manera a SMT: la floricultura y la música. Estas ocupaciones se comienzan a arraigar en la población a partir de finales de la década de los 40 y durante la década de los 50 del siglo pasado. La población identifica



todavía una especie de división entre el norte y el sur de la comunidad, de acuerdo con los testimonios recogidos en el trabajo de campo. La gente del sur tenía más tierras y fueron los que se iniciaron en el cultivo de flores y más tarde en su comercialización. Incluso, encontramos afirmaciones de la gente que confirman algunos testimonios encontrados por Palerm (1993, p. 9) en los ochenta: "... y también ha cambiado mucho el paisaje y que los más pobres sembraban trigo a cambio de semilla y hacían carbón" (entrevista a un delegado en SMT, en octubre de 2017).

La mayoría de las personas aún tienen dentro de sus terrenos árboles frutales cuyos frutos son de consumo familiar y aunque la producción de maíz o frijol no es una actividad principal en términos económicos, algunos pobladores cultivan un poco para su consumo familiar. Los antiguos productores de flores, no las cultivan más debido a que han privilegiado la venta de estos productos. Señalan que, o se dedicaba a producir flores o a venderlas, y la alternativa fue comprarlas para vender. Se surten en la Central de Abastos de Ecatepec principalmente. La venta la realizan algunos en los mercados de Texcoco o de manera itinerante en otros lugares a los que acuden periódicamente, como la ciudad de México o Ecatepec. Muchas mujeres mayores, cultivan diversos productos como calabazas, jitomates, cilantro u otros vegetales que a veces venden en la cercanía de la comunidad o entre sus vecinos.

La comunidad está considerada como urbana y de marginalidad media. Cuenta con dos escuelas de educación pre-escolar, dos de educación primaria y una escuela secundaria, las cuales atienden a población de algunas localidades aledañas además de los habitantes locales. De acuerdo con los datos de INEGI (2010), la comunidad cuenta con una población de 2773 habitantes, de los cuales 1339 son mujeres y 1414 son hombres. La cabecera municipal que es la ciudad de Texcoco, se localiza a escasos 13 kilómetros de distancia y el acceso para llegar o salir del pueblo es relativamente fácil mediante el transporte público como con vehículos particulares.

De acuerdo con las características que presenta la localidad tanto en términos del paisaje, como de las ocupaciones de sus habitantes y de su dinámica social y cotidiana, es posible señalar que su identificación como entidad urbana definida por el número de habitantes (más de 2,500), no expresa lo que en realidad es. Santa María Tecuanulco como muchas regiones que, en otro momento basaron su dinámica económica y vida social en las actividades agrícolas y pecuarias, ha ido fortaleciendo sus vínculos con la vida urbana que cada vez avanza más hacia los espacios cercanos y no tan cercanos, físicamente hablando. No obstante, Santa María es un poblado con un aire bastante más cercano a lo rural que a lo urbano. Si quisiéramos conceptualizar a la comunidad



por su estilo de vida, estaríamos más cerca de lo que se conoce como un población *rururbana*¹ que, efectivamente ha desplazado de manera importante las actividades agrícolas como forma principal de sustento y de ingreso económico familiar, pero que a pesar de la fuerte influencia de formas de consumo urbano-dominantes que resultan de la constante interacción de las culturas originarias con la vida urbana, sus comportamientos alimentarios, continúan ligados a las prácticas tradicionales, fundamentalmente basadas en el consumo de maíz y sus derivados.

De las prácticas alimentarias

Para acercarse al conocimiento y comprensión de la alimentación en poblaciones rurales, o que al menos en algún momento tuvieron como base de alimentación la producción de sus propios granos y otros productos agrícolas que formaron parte de su consumo de alimentos, hay que atender aspectos diversos como los que se refieren a lo que se produce o ha producido en la localidad o región, qué cantidad, cuánto se vende o cuánto se destina al consumo familiar. Las formas de alimentación también pasan por cuestiones que tienen que ver con el acceso a las materias primas en la preparación de alimentos, las cantidades, el número de comidas al día y hasta la distribución de los alimentos entre los miembros del grupo familiar. En este sentido, el abasto de los productos alimentarios que se consumen a diario y las preferencias que supone su elección y la preparación de las comidas, son parte de una práctica alimentaria cotidiana significativa.

Entendemos entonces que las prácticas alimentarias están conformadas por todas las maneras en que las personas se relacionan con los alimentos, a partir de una serie de acciones que se despliegan como parte de su vida diaria y que contienen significaciones y sentidos culturales que no necesariamente están reflexionados ni son realizados con una planeación estratégica para el logro de un fin. Es decir, son prácticas que se realizan en el marco de la vida cotidiana como parte de una serie de *procedimientos* que permiten organizar la vida y hacer funcionar a la sociedad (De Certeau, 1996, p. 55-56). En este sentido, las prácticas alimentarias son “complejos alimentarios” mediante los cuales la gente “expresa quién es y qué es, para sí misma y para los demás” (Mintz, 1996, p. 39).

Uno de los elementos identitarios de las culturas se erige sobre la base de sus comidas. Existen distintivos locales, regionales o nacionales que se asocian con esta práctica y que imprimen características particulares, socialmente reconocidas e incluso atractivas. En este sentido, abordar las formas y comportamientos alimentarios obliga a pensarlos



como expresiones culturales que se despliegan en la vida cotidiana, que responden a conocimientos, creencias y prácticas con sentido y significado. La alimentación de las personas entonces, pasa por decisiones y exclusiones que a veces subordinan o ignoran los aspectos nutricios o incluso económicos.

De la misma manera que cualquier otra práctica cotidiana, la alimentación se presenta como una acción con sentido, es decir, una acción que está cargada de sentido cultural y que por tanto es una objetivación de creencias, significados y percepciones no solo de los alimentos, sino de cómo se preparan, de sus propiedades e incluso de cuándo deben comerse o con quién compartirse, entre otras cosas. Si como señalamos anteriormente, las prácticas forman parte de los procedimientos de la organización de vida diaria, las prácticas alimentarias permiten la organización de las creencias y significados que dan sentido a la elección de lo qué comer e incluso a la conformación de los gustos. En este sentido, las prácticas alimentarias tampoco son estáticas o inamovibles: se incorporan a las prácticas cotidianas de alimentación elementos nuevos, inusuales, pero altamente atractivos y a veces adictivos, a su vez, también se desplazan y olvidan otros que van perdiendo presencia por falta de acceso o de sentido cultural.

En la época actual, cuando las formas de consumo altamente estandarizadas también han alcanzado las formas de alimentación, resulta relevante identificar prácticas locales y con una buena dosis de tradición. Por eso y, en concordancia con el hecho ampliamente documentado de que la alimentación cotidiana de las personas poco tiene que ver con la cuestión nutricia y mucho con las costumbres, tradiciones, valores o significados, así como con la identidad y la pertenencia cultural, una manera de acercarse a la comprensión de por qué las personas eligen o excluyen ciertos productos para su consumo alimentario, es identificar las prácticas y costumbres alimentarias de la gente. Esto evidentemente no intenta dejar de lado la cuestión estructural que puede ejercer una influencia importante a la hora de adquirir en el mercado los ingredientes comestibles.

Sobre la posesión de la tierra, los cultivos y su destino

Santa María se rige bajo el régimen de bienes comunales, forma de tenencia de la tierra que corresponde a 37% de los núcleos agrarios indígenas del país (Cámara de Diputados, 2003). En 1944, los campesinos de Santa María solicitaron un deslinde de sus tierras de las de San Jerónimo Amanalco que se localiza al norte, lo cual resultó en la realización de un informe técnico elaborado en ese mismo año y en el cual se identificó



un total de 1,321-20-00 hectáreas clasificadas de la siguiente manera: 115.20 de riego; 24.40 de temporal; 254.60 de agostadero tepetatoso y 927.00 de monte bajo. Según el mismo expediente del RAN arriba citado, el 25 de noviembre de 1947 se ejecutó un reconocimiento de bienes comunales de 1,474-80-00 hectáreas en SMT. En esa época, el informe presentado al Departamento Agrario, registra que los principales cultivos eran: maíz, trigo, cebada, haba, averjón (sic), maguey y papa en los terrenos de monte alto (Ran, Exp. 276.1/123).

Más recientemente, cultivos como el trigo o cebada que solían tener una importancia comercial relevante, no se producen más. Como ya señalamos, la comunidad de SMT ha dejado de tener como ocupación fundamental la producción agrícola de granos básicos y otros cultivos que fueron importantes en su economía y que se convirtieron en parte de su consumo habitual como los productos del trigo, las papas o las habas. La siembra de maíz, frijol, habas, algunas hortalizas y otros cultivos de temporal, está reducida a una pequeña producción para el autoconsumo y ocasionalmente para la venta entre pobladores de la misma comunidad. De los datos de la encuesta, tenemos que únicamente 32.48% de las familias señalaron que tienen una parcela de siembra en la que cultivan principalmente maíz, frijol, habas y otros productos en menor cantidad. 22.22% no tienen tierra para cultivar y el resto de los encuestados (45.3%) señalaron que tienen huertos frutales. Cabe señalar que en todos los casos se indicó que la tierra era propiedad comunal.

Anexo 1: Figura 1

De las familias que indicaron tener acceso a tierra para cultivar (39), 100% siembra maíz y en algunas ocasiones también siembra frijol, habas u otros productos, como puede verse en la Figura 2.

Anexo 2: Figura 2

Del cultivo de estos productos, excepto en el caso de la avena y el cilantro, los datos indican que un pequeño porcentaje de esta producción se destina a la venta y la mayor parte para el consumo de la familia. La venta de estos productos, al ser pequeñas cantidades, tienen su mercado en la misma comunidad o en comunidades cercanas a donde las mujeres y los hombres llevan a mercados locales itinerantes (tianguis) sus mercancías. No resulta extraño encontrar en algunos lugares aledaños a personas – principalmente mayores- vendiendo algunos productos cultivados en sus patios o productos de maíz, por ejemplo, flores de calabaza, algunas frutas, nopales o pinole³.



En la siguiente figura se muestra el porcentaje de familias que destinan sus productos al consumo familiar y a la venta. Como puede observarse, el cultivo de avena y cilantro aparece como de completo autoconsumo, pero hay que subrayar que solo tres familias de esta muestra los cultivan (comparar con Figura 2).

Anexo 3: Figura 3

La región de la montaña en general se destaca por la presencia de algunos árboles frutales originarios como el tejocote o el capulín. En SMT hay muchas casas en cuyos patios o huertos crecen duraznos, manzanas y peras, cuyos frutos también forman parte de la dieta familiar. En algunas ocasiones también hay personas del pueblo que llevan a vender parte de la cosecha de sus árboles a mercados cercanos. Durante los meses de noviembre, diciembre y enero, es común encontrar las orillas de las calles llenas de tejocotes que se caen de los árboles.

Al respecto del consumo de frutas, resultó interesante identificar cuáles eran las maneras en que prefieren comerlas. Por ejemplo, las manzanas las preparan con crema, en dulce (compota) o como ensalada. Los tejocotes los comen preparados en dulce o en ponche. Las peras son las únicas frutas que les gusta comer tanto en dulce como naturales. Sin embargo, la adquisición de frutas diferentes a éstas se realiza en las tiendas locales o en el mercado itinerante (tianguis) de que los miércoles se pone frente a la iglesia, en donde se ofrecen papayas, melones o plátanos o mangos y otras de temporada.

Quién prepara y quién decide qué comer.

Para la década de los ochenta, Palerm (1993) reportaba -como resultado de los cambios observados en la comunidad y la paulatina pérdida de capacidad de autoabasto de productos de consumo básico como el maíz o el trigo- la incipiente presencia de tiendas de abarrotes que ofrecían usualmente productos comestibles industrializados como refrescos embotellados, productos enlatados, pan industrial, azúcar, semillas como frijol, habas, arroz u otros para preparar. Actualmente el número de comercios en la comunidad rebasa los 50 y, entre los más numerosos están las tiendas de abarrotes que, además de todo lo señalado arriba, ofrecen también vegetales, algunas frutas y en ocasiones la venta de pollo², aparte del ya mencionado pequeño mercado itinerante – tianguis- que un día a la semana lleva frutas y verduras.

Lo anterior significa que las necesidades diarias de abasto de algunas materias primas para la elaboración de los alimentos pueden cubrirse en estos pequeños comercios.



Además, de acuerdo con los testimonios de las mujeres, cada quince días aproximadamente llega una camioneta *de lejos*, a vender trigo, maíz y otros granos.

La existencia de comercios abastecedores de productos de consumo diario en la comunidad y la cercanía relativa de la cabecera municipal resultan importantes porque una gran parte de lo que las familias requieren para la preparación de alimentos, proviene principalmente de las tiendas y el tianguis local, pero también, aunque en menor medida, de los mercados y tiendas de la ciudad de Texcoco. Aún más, algunas señoras señalaron que algunos productos los compran sus esposos en la central de abastos, lugar al que a veces van a comprar flores para vender al menudeo, pero estos casos son minoría. Efectivamente, las prácticas alimentarias pasan también por la elección y exclusión de lo que se debe o no comer y de qué manera. En este sentido, la adquisición de las materias primas para la elaboración de las comidas preparadas en casa, van conformando estilos de consumo de alimentos, que no se limitan a una determinación solo cultural o de costumbre, sino que también se ve atravesada por la disposición de recursos materiales, es decir, se tiene dinero solo para las compras que satisfagan las necesidades diarias o se tiene acceso a recursos más amplios que permitan a las familias comprar por semana o quincena a precios más bajos. Pero también pudiera ser válido presentar la premisa de manera inversa: las compras que permite el poder adquisitivo se verán orientadas por las predilecciones tradicionales y los comportamientos culturalmente adquiridos. La elección sobre qué comprar, qué preparar y qué no, es en realidad resultado de una combinación de factores culturales y económicos que se entrelazan para definir las prácticas de alimentación.

Al respecto resulta interesante que, en la encuesta, la mayoría de las personas señaló que lo que decide comer está determinado por lo que le alcanza para comprar (84%) y no necesariamente por lo que le gusta (14%). Un pequeño porcentaje (2%) contestó que come lo que hay, afirmación que bien podría indicar que se asocia poco con una posibilidad real de elección. Al mismo tiempo, la decisión de qué comer recae principalmente en la madre (69%), mientras que 4% señaló que decide el padre y 27% indicó que otros miembros de la familia lo deciden. Este último dato se refiere a casos en donde se cohabita con suegros u otros miembros de la familia extensa, en cuyo caso, la decisión puede ser compartida o recae en la o las abuelas.

Giard (1999, p. 159) señala de manera dura el desprecio que acompaña en mucho a las prácticas culinarias, las cuales dice "... se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y más menospreciado". Esta aseveración adquiere



sentido y relevancia si entendemos que *hacer la comida*, es una actividad que históricamente, en muchas sociedades, ha sido culturalmente asignada a las mujeres. La absolutamente falaz idea de que la preparación de los alimentos es casi una característica esencialmente femenina, puede entonces pensarse como una de las tantas actividades de poco valor que las mujeres realizan en casa. Alimentar a la familia no requiere una preparación ni una especialización sobre todo si se realiza diariamente como parte del cumplimiento de las obligaciones familiares, en tanto que cada miembro del grupo tiene asignadas diferentes funciones. Así, los hombres inician la vida familiar en el entendido de que deben ser no solo proveedores sino también, eficaces proveedores.

En SMT algunos de estos principios se cumplen en lo general: el principal proveedor en las familias encuestadas resultó ser el padre (74%), mientras que el 26% restante se distribuyó entre ambos –padre y madre- (7%), los abuelos (7%), la madre (6%), hijos y entenados (4%) y 2% apareció sin dato. Esto realmente resulta concordante con el hecho de que al ser el padre el principal proveedor, la madre –realice o no trabajo remunerado- se ocupa de las labores de la casa: alimentación, cuidado de hijos y limpieza y organización de la casa. De manera que ella decide diariamente que comprar y cómo preparar los ingredientes para alimentar a la familia.

Las mujeres asumen como parte obligada la atención a la familia en todos los aspectos y, estas atenciones se realizan al interior del hogar. Son las actividades del ámbito privado, espacio privilegiado para el despliegue de las tareas femeninas. El cuidado de los hijos, del esposo, la limpieza de la casa y la preparación adecuada y en tiempo de la alimentación de los miembros de la familia pasan por la sanción social en un espacio íntimo que si no se mantiene de acuerdo con la expectativa de los demás –padres, suegros, esposo, hijos y otros- puede causar críticas severas.

En los grupos de discusión y en entrevistas, encontramos manifestaciones de crítica y sanción hacia algunas mujeres jóvenes que no saben hacer de comer y, a decir de los otros, alimentan mal a los niños: “mi nuera le da puras salchichas con huevo a mis nietos y no trabaja, es por floja...”. Al mismo tiempo, algunos varones jóvenes respondían a este tipo de cuestionamiento con la justificación de que seguramente y debido a la información vista por televisión, muchas personas consideraban que las salchichas o el jamón eran nutritivos y suficientes para proporcionar una alimentación adecuada.



Alimentos de consumo frecuente

Un indicador de la desigualdad, según los analistas, es la proporción del ingreso total que la gente gasta en satisfacer las necesidades básicas como la alimentación. De acuerdo con la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos en los Hogares 2016, en términos generales nacionales, el gasto corriente trimestral fue de 35.2 por ciento para el rubro de alimentos, bebidas y tabaco, seguido de 19.3 por ciento de gastos en transporte y 12.4 por ciento de gastos en educación y esparcimiento. Esto no representa un gasto excesivo de manera proporcional en relación con el ingreso total de los hogares, sin embargo, al establecer la relación entre los hogares o familias de menores ingresos, se tiene que éstos último gastan más de la mitad en alimentos (50.7%) mientras que los de ingresos más altos, erogan menos de la mitad en alimentos: 41% (Animal político, 2015).

Los datos de la encuesta en SMT arrojaron que 54.7% de los hogares gastan la mitad o más de la mitad de sus ingresos totales en alimentos y únicamente 15.38% invierte menos de la mitad en gastos de alimentación.

De acuerdo con los datos proporcionados por INEGI mediante la encuesta citada, tenemos también que, de los gastos en alimentos, una proporción importante de esta erogación se destina a la compra de carne en primer lugar (23.3%), seguida de cereales (17.9%) y 11.5% de verduras, legumbre y leguminosas. Esto significa que hay una preferencia en el consumo de productos animales. En contraste con la comunidad de la que aquí nos ocupamos, los productos cárnicos ocupan un lugar secundario, como puede apreciarse en la información que a continuación se muestra.

Con base en la experiencia etnográfica en Santa María, incluimos en la encuesta diversos productos de consumo alimentario que identificamos que la gente prefiere y que también se ofrecen en las tiendas locales. Elaboramos una lista y les pedimos que indicaran la frecuencia con la que los consumen. Incluimos productos vegetales, productos lácteos, productos de origen animal y algunos productos industrializados como embutidos y yogurt. Básicamente sostuvimos la importancia de la encuesta como un medio que permitiera reforzar lo cotidianamente visto en la comunidad durante el trabajo de campo. En la figura 4, puede observarse que el único alimento que todos consumen a diario son las tortillas, la mitad de las familias consumen leche todos los días y un porcentaje menor (3%) dice consumir carne o jamón a diario.

Anexo 4: Figura 4



Los datos anteriores son consistentes con las respuestas dadas a la pregunta de cuáles eran los alimentos que casi no comían, como puede verse en la siguiente figura:

Anexo 5: Figura 5

Los datos de las figuras 2, 3, 4 y 5 no suman cien porque se registraron las veces que se mencionaron los alimentos. Sin embargo, también desglosamos por encuesta, las veces que cada una indicaba que se consumían diversos alimentos como los productos lácteos, frijoles, habas, embutidos y otros.

Como se mostró arriba, después de las tortillas, alimento imprescindible en la dieta diaria, la leche ocupa el segundo lugar en importancia y frecuencia de consumo. Pero en general otros productos lácteos también fueron mencionados de manera destacada. En la figura siguiente se puede apreciar que el consumo de leche, queso, crema y yogurt se concentra entre la ingesta diaria y de al menos una vez por semana:

Anexo 6: Figura 6

Anexo 7: Figura 7

Anexo 8: Figura 8

Anexo 9: Figura 9

En contraste con los datos nacionales, los habitantes de la comunidad en cuestión señalan no tener una preferencia por las carnes, aunque sí por los productos lácteos. La leche es un producto de alto consumo y, aunque en la encuesta no aparece el huevo como producto preferencial, durante el trabajo de campo, nos percatamos que la inclusión de este alimento en las comidas, se da prácticamente a diario. De hecho, el huevo es utilizado en las comidas principales como complemento de nopales, chorizo, frijoles con bastante frecuencia. Además, los tenderos señalaron que es el producto más vendido, de manera que es posible afirmar que sí se consume con mucha recurrencia. El caso de la leche es importante de destacar, ya que es un producto al que se tiene acceso en muchos casos debido a que se puede adquirir a precios bajos en las tiendas de Liconsa o llega en polvo a los hogares en las despensas de los diversos programas de apoyo gubernamental o estatal.

En un trabajo anterior se destacó la preferencia que los adolescentes de ese poblado mostraban por una diversidad de alimentos modernos e industrializados, pero también la manera en que prevalecía la inclinación hacía el consumo de los productos derivados del maíz, ya sea en forma de tortillas u otras variantes, en muchas ocasiones como



antojitos mexicanos de gran atractivo para las niñas y niños entre 12 y 15 años (Chávez, 2018). Por supuesto que el hecho de que los adolescentes manifiesten preferencias por ciertos productos alimentarios no significa necesariamente que los consuman. La decisión de lo que se come en casa, como ya señalamos, recae en las madres principalmente y poco tiene que ver con antojos, pero sí con los recursos a la mano tanto física como culturalmente. Es decir, lo que las madres de familia consideran adecuado para alimentarse.

El maíz como elemento de identidad

El lugar que tiene el maíz en la alimentación de los mexicanos es innegable. La variedad de formas en que este cereal se puede consumir conforma realmente una riqueza cultural. Especialmente, la región mesoamericana es inimaginable sin el consumo de los productos de maíz y, en México, la presencia de este grano en forma de tortillas tiene un papel protagónico (Pilcher, 2001).

En el altiplano los meses de agosto y septiembre son de florecimiento y cosecha de maíz, el cual se pone a la venta en los mercados de los alrededores además de la venta de productos elaborados a partir de él, como los atoles, los esquites o tamales. Aunque muchos de estos productos pueden encontrarse todo el año en las ciudades, las localidades como SMT se llenan de elotes tiernos y productos derivados de las cosechas de temporada.

La persistencia de la siembra del maíz en lugares donde la agricultura no representa una actividad económica sustancial, hace remitirnos necesariamente a pensar en el sentido que esta actividad y este cereal tienen para los habitantes de las localidades de la región de Texcoco. Las familias que siembran maíz procuran guardar una buena parte para la elaboración del nixtamal y las tortillas. Se cosechan las mazorcas, se desgranar y se guardan para ir las ocupando hasta que se agotan. Algunas personas que siembran, señalan que sí les alcanza para todo el año, pero muchas otras indican que no, que solo alcanza para un tiempo debido a lo poco que siembran. En estas condiciones resulta prácticamente imposible que la gente tenga una claridad sobre la cantidad de grano que siembra o el rendimiento que puedan tener toda vez que no es una actividad económicamente relevante. Lo que sí es claro es que la necesidad de adquisición del grano es permanente y una forma recurrente de adquirirlo, cuando no se ha sembrado o se ha terminado en corto tiempo, es en el mercado municipal o en una camioneta que



llega de Calpulalpan, una o dos veces por semana, a ofrecer diversos productos como el maíz, trigo, frijol, arroz, lentejas.

Aquí precisa aclarar que hay una parte de la población de SMT que no practica la siembra de maíz ni otros productos. Esta situación está ligada a la histórica división de la comunidad entre los *acolcos* y los *cuaupichcas* (Palerm, 1993), la cual implicó un acceso diferenciado a las tierras y al agua. Los *acolcos* que originalmente habitaban el lado norte tenían menos tierras y menor acceso al agua y los *cuaupichcas*, por el contrario, tenían mayor acceso al agua. De acuerdo con los testimonios y algunos datos encontrados en el Registro Agrario Nacional, es posible inferir que en el período durante el cual se reconoció oficialmente a la comunidad –como se anotó más arriba-, hubo que deslindar terrenos y ubicar a gente se hallaba en los linderos de esta comunidad y la de San Jerónimo Amanalco, poblado que se encuentra muy cerca hacia el norte en los terrenos que hoy soy SMT.

Si bien los habitantes del pueblo señalan que esta división se ha desdibujado a lo largo del tiempo debido a que los hijos e hijas de las diversas familias se ha casado entre sí (ahora la gente está bien mezclada –dicen), es posible ubicar personas que no tienen actividad agrícola ninguna, debido a la falta de agua, como lo expresan algunas señoras: “pus paqué voy a sembrar si ni agua tengo”. Esta última observación indica que continúa cierta diferenciación social relacionada con las ocupaciones y donde la gente de la parte norte no tiene los mismos recursos para abastecer a la familia con algún producto agrícola de traspatio o huerto familiar.

No obstante, tanto hombres como mujeres, especialmente de edades avanzadas, dan cuenta del conocimiento de las actividades de cultivo y recolección de los productos que les son familiares: calabacitas, chayotes, huazontles, habas, frijol, arvejón, quelites, nopales, hongos. Sin embargo, escasamente afirman que estos productos sean consumidos cotidianamente por todas las familias. Ciertamente, algunos de estos vegetales son de temporada, pero su cultivo se da en una situación prácticamente de traspatio o huerto familiar. Encontramos que entre la población de mayor edad es más recurrente la siembra, el cuidado, la recolección y el consumo de estos productos. Incluso, algunas de las mujeres de la tercera edad que viven solas por viudez o que viven solo con sus esposos porque los hijos e hijas han formado sus propias familias, son quienes más se ocupan de estas actividades y venden en pequeñas porciones, entre la misma población, flores de calabaza, huazontles y otros vegetales que cultivan o recolectan en temporada, como los quelites.



Percepción de los cambios alimentarios

Los testimonios de la gente mayor indican la percepción que la gente tiene sobre los cambios que se han dado en las prácticas alimentarias asociados directamente del abandono del cultivo de algunos productos como las habas o las papas y, también como resultado de las ocupaciones que la gente más joven realiza en este tiempo, por ejemplo, el hecho de que las mujeres ahora trabajan fuera de su casa. Así, encontramos reiteradamente la referencia a cuando el cultivo de papa y el trabajo en el campo iban de la mano de actividades familiares: la familia completa iba a trabajar la tierra y las papas, previamente sembradas, eran una parte importante de la alimentación que acompañaba el trabajo familiar ya que se convertía en una actividad compartida que, a la fecha, es evocada con mucha nostalgia, no solo por algunas personas que lo vivieron, sino por algunas más jóvenes que conocen la experiencia por sus mayores:

... y luego dicen que allí en el monte lo qué hacían [porque mientras trabajaban] no podía bajar la familia, hacían hoyos y prendían fuego y metían las papas y se cocían las papas dentro de la tierra y las sacaban

... a la mejor alguna vez ustedes lo han hecho, como si fuera una manzana, échenla y sale así hasta suavcita y toda negra, lo único que hacen es retirarle la corteza obviamente porque está quemada, pero por dentro ¡híjole!

... cuando había temporadas que dicen que subían hasta los niños porque tenían que trabajar, entonces subían todos y no había quién les hiciera la comida, se llevaban su salsa de molcajete y de ahí, dicen que se comían las papas y eso, y ya bajaban hasta la tarde y las tortillas que en la mañana hacían se las llevaban... (conversación con hombres y mujeres de mediana edad en una reunión casual, octubre, 2017)

Otro cambio que se percibe importante es la preparación de platillos como la sopa de habas, de la cual muchas madres jóvenes dicen desconocer su receta y consumirla únicamente cuando visitan las casas de las abuelas o suegras. La apreciación sobre las formas de alimentación a lo largo del tiempo varía entre las personas adultas mayores y las adultas jóvenes. Entre las primeras los recuerdos y evocaciones de las formas de alimentación van acompañadas de remembranzas de la experiencia de vida en su conjunto: cómo crecieron, cómo participaban del trabajo familiar en el campo, cómo en algunos casos las mujeres –a edades muy tempranas- dejaron la familia de origen en la comunidad para incorporarse al trabajo doméstico remunerado en las ciudades y por supuesto, cómo la formas alimentarias estaban antaño estrechamente ligadas al trabajo agrícola de la comunidad. Las personas más jóvenes, que ahora son madres y padres de familia de niños y adolescentes, acuden a los recuerdos transmitidos por la



experiencia de padres o abuelos y, las anclan en una memoria que le hace reivindicar su pertenencia cultural y su identidad local:

- ... la mujer era la encargada de preparar lo conocemos como el nexcom por la tarde noche, temprano, más tardar tres de la mañana, cuatro, ya se fue al molino... pero cuando ya empezaron a funcionar los molinos, uno de los más antiguos está aquí en la iglesia, bueno, el chiste es que eso hacían, obviamente antes era en el metate, pero cuando empieza a llegar la tecnología a las comunidades, pues más simple ¡la máquina! Entonces es cuando las señoras empezaban tempranito ¡vámonos! Al molino ¿no?

- ¿en qué temporada llegaría el molino por acá?

- como en los 60 ¿no? Eso sí lo debería platicar con la abuelita de... bueno, el punto es que tempranito a las cinco, seis de mañana ya estaba humeando... cuando en una casa ya estaba humeando es porque ya estaban listas las tortillas para que los señores, los hombres antes de irse a la labor, ya pudieran irse desayunaditos...

- pero no se iban a las ocho, sino como a las seis

- sí sí antes de que amaneciera, ¡vámonos a la labor!

- y también era una costumbre que hacían las tortillas temprano y a la hora de la comida era de volver a hacer tortillas porque los señores así lo querían y en la noche otra vez hacían las tortillas

Por supuesto las mujeres siguen siendo las encargadas de la preparación del nixtamal cuando es el caso, situación que es más frecuente entre las mujeres más viejas. Además, el abastecimiento de insumos alimentarios, la preparación habitual de la comida y su distribución a los miembros de la familia es una tarea fundamentalmente femenina. En ocasiones y debido al trabajo de compra y venta de flores, algunos señores acuden a la central de abastos de la Ciudad de México por este producto y aprovechan para comprar alimentos no perecederos como granos o semillas, pero no es una práctica extendida entre la población.

La comunidad de SMT ha pasado por procesos sociales y económicos diversos que se basaron en la diferenciación del acceso a la tierra y al agua y, por tanto, generaron la división del pueblo. Esta situación es poco evidente en la actualidad, ya que como los mismos pobladores señalan, los matrimonios entre hijos e hijas de las familias de la parte norte y la parte sur se han casado entre sí y las divisiones se han diluido. Sin embargo, persiste en los testimonios de algunas personas la alusión a estas diferencias



que se acotan en una diferenciación socio económica, es decir, en la distinción de ricos y pobres:

- *Sí, aunque los más pobres, es que no se dedicaban a una sola cosa...*
- *... pudiera ser que los que no tenían tanto terreno para trabajar*
- *puede ser porque mi abuelito comenta lo de la agricultura, pero también lo del cuidado de los animales, pero también lo del carbón y todos esos productos los vendían, no bajaban a comercializar un solo producto, eran varios los que llevaban a Texcoco y todo a pie...*

Las nuevas formas de consumo alimentario se van incorporando a la cotidianidad de la gente como resultado de una constante actualización de las prácticas mismas. Los cambios en las formas alimentarias no aparecen de manera drástica o violenta, sino de manera pausada pero firme, la cual permite añadir y resignificar las formas de alimentación, de acuerdo con las necesidades sociales y culturales que se presentan en constante movimiento. Así, tenemos por ejemplo que el consumo de maíz y trigo en esta comunidad aparece como un elemento profundamente arraigado en sus costumbres, de tal manera que las tortillas de maíz con trigo o de trigo son muy valoradas y ampliamente consumidas. Lo mismo sucede con los atoles y tamales, los cuales aquí se elaboran con una mezcla de maíz y trigo.

Más recientemente, es obligado atender a la incorporación de elementos diversos en la dieta diaria de la gente a partir del gran incremento en el número de comercios que ofrecen refrescos embotellados, carnes frías (embutidos), huevo, pan industrial, golosinas y otros productos que ponen al alcance de las personas lo indispensable para resolver de manera inmediata alguna necesidad alimentaria. Por otro lado, pudimos ver que, con cierta recurrencia, algunas personas preparan soya o han incluido en sus dietas avena, más como resultado de los apoyos gubernamentales que otorgan esos productos en las despensas, que por una necesidad o conocimiento de la ventaja nutricional de los mismos.

Comidas especiales

Es posible diferenciar entre las comidas del diario y aquellas que se preparan y comen en ocasiones festivas. En estos casos puede ser una fiesta familiar o celebraciones de tipo religioso y comunales. En las fiestas familiares, el mole con el arroz es una comida recurrente, aunque compite a veces con la barbacoa de borrego. La preparación de mole es para las mujeres mayores es evocada como un recuerdo nostálgico que traen a



colación para subrayar las habilidades culinarias de antaño. Sin embargo, llama la atención que la preparación del mole es muy parecida a la preparación que se da en los medios urbanos. El mole es un platillo de origen criollo, es decir de una mezcla de ingredientes nacionales con elementos traídos de Europa y que surge en el contexto colonial. Es un alimento que no tiene relación de origen –por decirlo de alguna manera– con esta comunidad ni con la región, pero cuyo consumo está ligado a fiestas. Algunas señoras indican que la calidad de este platillo y su gusto por él radica en que se adicione un sazón de marca industrial y, por tanto, adquiera buen sabor. Evidentemente, esto se aleja de la tradición de preparación de los moles en los lugares en que surge, ya que supone una tarea de elaboración artesanal bastante complicada.

Durante las festividades de agosto, cuando se celebra a la virgen María durante varios días, la comida es una protagonista importante. El primer día, se instala la feria y en la iglesia se prepara la primera misa, horas antes, se realiza una procesión que sale del centro –frente a la iglesia– la cual va encabezada por la imagen de la virgen y seguida por gente del pueblo y músicos de banda. La procesión va haciendo paradas en diversas casas donde es recibida por los anfitriones que ofrecen comida a los caminantes. La comida ofrecida puede variar desde tamales, atole hasta galletas de caja, refrescos embotellados, fruta o arroz con leche. En los últimos eventos a que asistimos, destaca que lo que se ofrece a los acompañantes de la virgen y a los músicos en cada parada, dista cada vez más de una elaboración cuidadosa y prevalecen las golosinas y los refrescos embotellados.

Conclusiones

Lo anteriormente expuesto muestra que las formas de alimentación cotidianas efectivamente se presentan como esos *procedimientos* que permiten organizar y hacer funcionar la vida diaria. Las maneras de comer están asociadas con una historia en continuo movimiento que lleva a la gente a reproducir patrones de comportamientos asociados con la comida, como el hecho de seguir identificando la responsabilidad de la alimentación familiar con un papel femenino. Sin embargo, el proceso dinámico de la cultura implica también la incorporación de elementos nuevos, su asimilación y a veces el desplazamiento de otros. En este caso, la comunidad de SMT se identifica por un arraigado consumo de maíz y trigo, cereales que se amalgamaron en el gusto de la gente como resultado del proceso de colonización y que perdura hasta la fecha.

El desplazamiento de las actividades agrícolas por actividades económicas diversas como la venta de flores, el comercio y otras fuera de la comunidad, no necesariamente



ha desplazado el consumo de algunos productos locales como los cereales o las leguminosas que desde tiempos remotos consumían. Los derivados del maíz ocupan, como en toda la región mesoamericana, un lugar preponderante y privilegiado en su consumo. No obstante, identificamos una serie de referencias acerca de la pérdida de costumbres en la preparación de platillos como la sopa de habas o los quelites, especialmente cuando hablan las mujeres de más de 60 años.

De acuerdo con la información obtenida en el Registro Agrario Nacional y el trabajo de Palerm (1993), es posible tener certeza de cómo las necesidades de abasto diverso, especialmente el alimentario, fueron cubiertas poco a poco por comercios que ofrecen, para estas fechas, muchos artículos de abarrotes: azúcar, frijol, arroz, embutidos, refrescos embotellados, huevo, mermeladas. En los últimos tres años hemos sido testigos del incremento de tiendas de regalos, papelerías, carnicerías y algunos negocios de tortas o antojitos como tlacoyos o quesadillas.

Difícilmente podríamos hablar de un tipo de platillos de elaboración compleja para el consumo diario, más allá de la preparación de sopas de pasta, frijoles, huevo y ocasionalmente algún producto cárnico, incluidas las salchichas o jamón. Podríamos señalar que hablamos de dietas monótonas, ricas en carbohidratos (derivados de maíz y trigo principalmente) y que solo ocasionalmente –en temporada- llegan a incluir vegetales locales como los quelites, las flores de calabaza o los hongos.

Es imposible pasar por alto que las costumbres cambian y las personas se van adaptando a estilos novedosos. En cuestiones de alimentación la gente incorpora no necesariamente lo deseado, pero sí lo que le ofrece el mercado. Sucede como señala Mintz (1996, p. 32), que los objetos de consumo adquieren “un significado contextual” que se da de manera imperceptible. Muchas veces las madres de familia van incluyendo –de acuerdo con sus posibilidades económicas- artículos industrializados como respuesta a la demanda de los niños que desean cereales de caja o jamón y salchichas que ven por televisión y sugieren bienestar, nutrición y buen sabor.

Notas

¹ No es el objetivo de este trabajo polemizar sobre el tema de la nueva ruralidad, sin embargo, consideramos pertinente la propuesta que hace Sobrino (2003, p. 105) acerca de lo que sería una población que ha diversificado sus ocupaciones pero conserva características rurales, como sería el caso de Santa María: “... la rurbanización, se caracteriza, entre otros aspectos, por lo siguiente: a) diversificación ocupacional; b) permanencia de la tenencia de la tierra; c) desplazamiento de las actividades

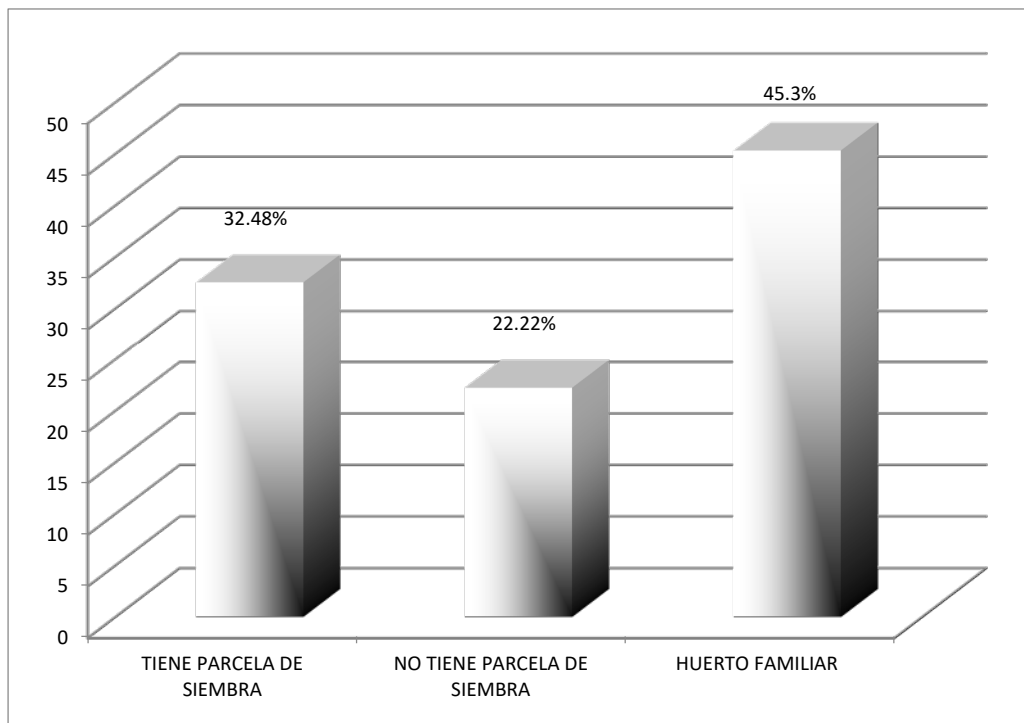


agropecuarias como el soporte fundamental del sustento familiar; d) demanda de servicios públicos; y e) expansión urbana en suelo rural.”

² El número de comercios aumenta con rapidez. Ahora encontramos carnicerías, farmacias, papelerías, salones de belleza, tiendas de regalos y muy recientemente se han instalado negocios de materiales de construcción.

³ El pinole es un alimento de origen precolombino que se elabora con granos de maíz tostado, los cuales después se muelen con azúcar y a veces con canela. El resultado es un polvo que puede comerse solo a manera de golosina o se usa en la preparación de atoles y otras bebidas frías o caliente.

Anexo 1



*Figura 1. Posesión de parcela de siembra.
Fuente: elaboración propia con base en la encuesta aplicada*



Anexo 2

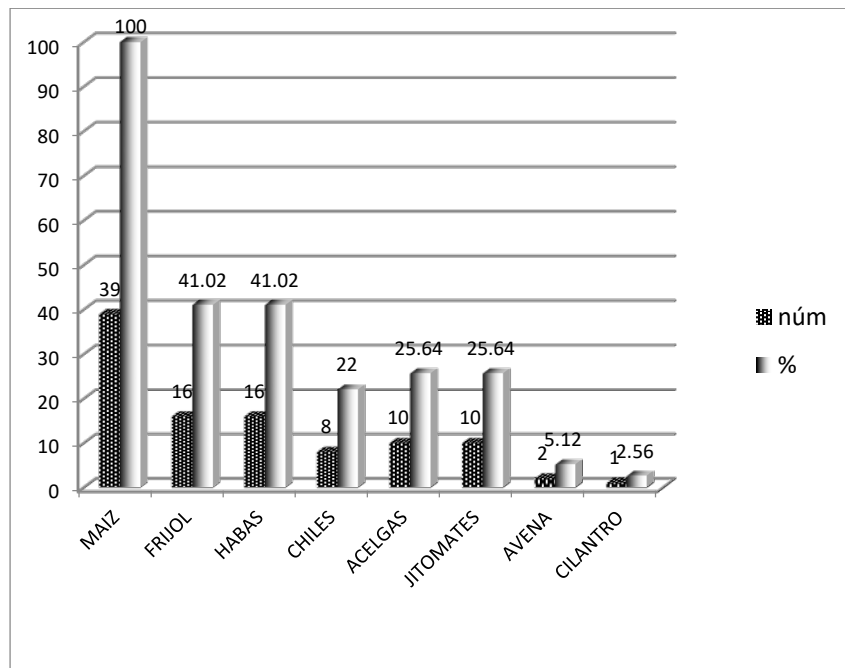


Figura 2. Productos que cultivan.

Fuente: elaboración propia con base en la encuesta aplicada.

Anexo 3

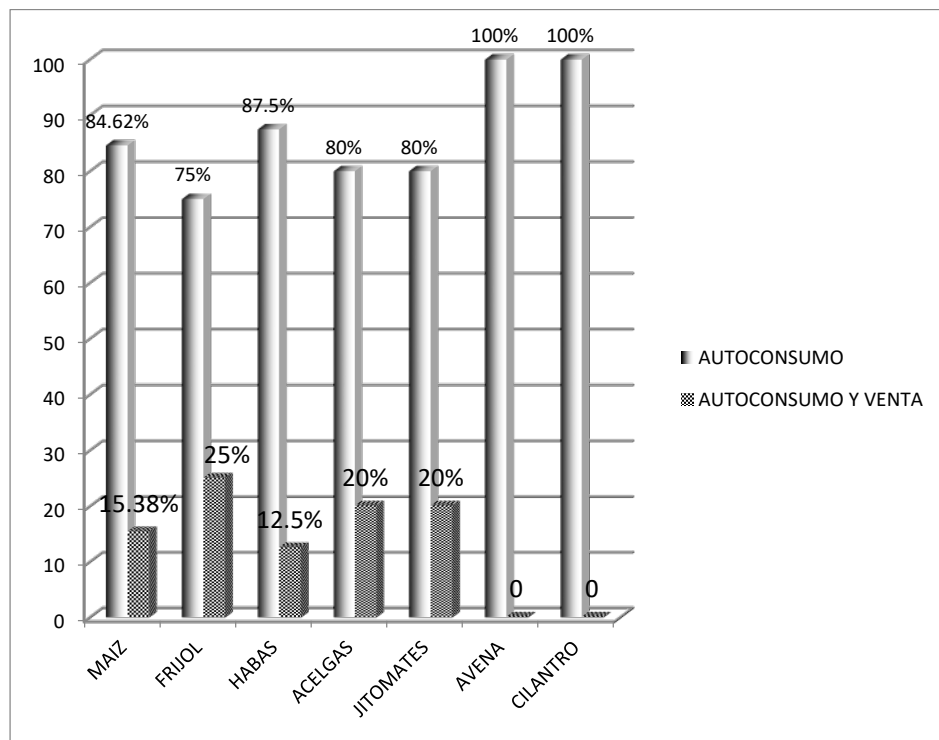


Figura 3. Destino de los cultivos sembrados.

Fuente: elaboración propia con base en la encuesta aplicada.



Anexo 4

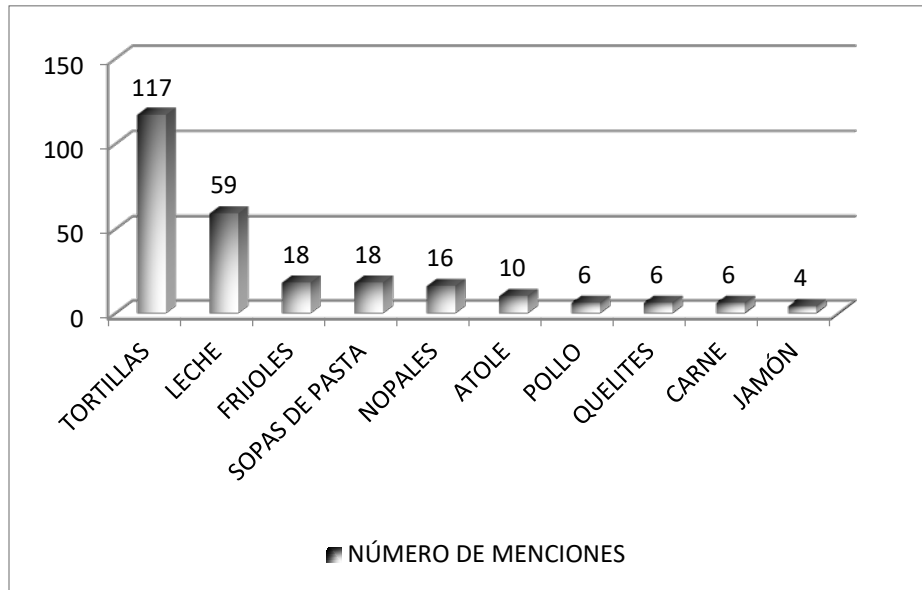


Figura 4. Alimentos que se consumen diario.
Fuente: elaboración propia con base en la encuesta aplicada.

Anexo 5

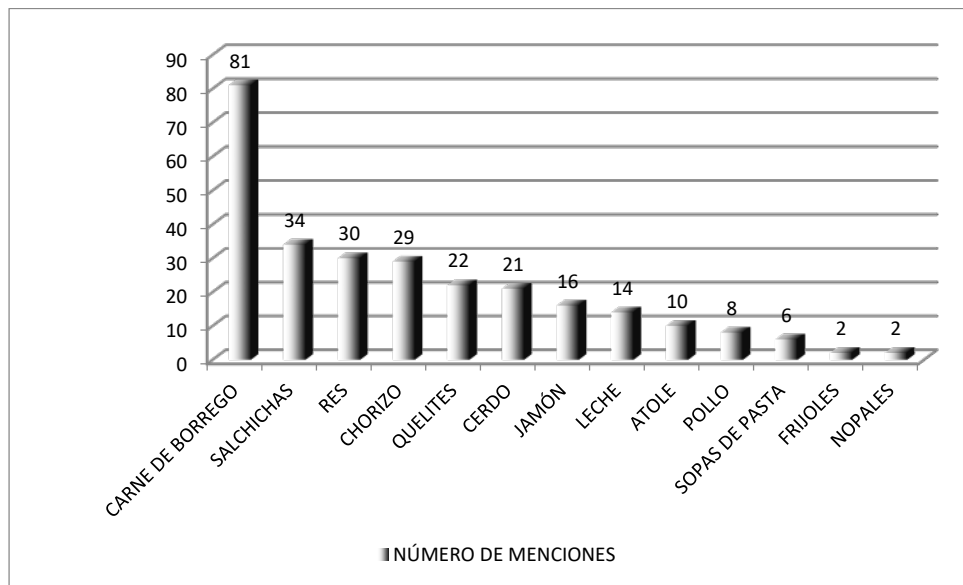


Figura 5. Alimentos que casi no consumen.
Fuente: elaboración propia con base en la encuesta aplicada.



Anexo 6

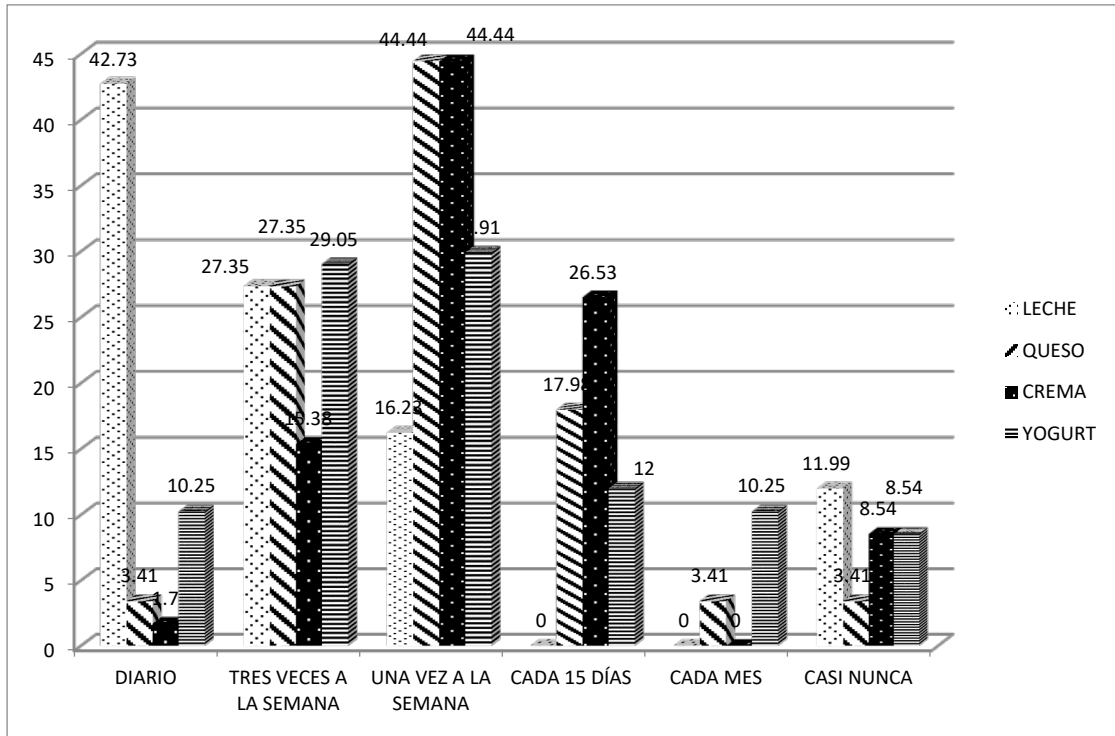


Figura 6. Frecuencia en el consumo de lácteos (porcentaje).
Fuente: elaboración propia con base en la encuesta aplicada.

Anexo 7

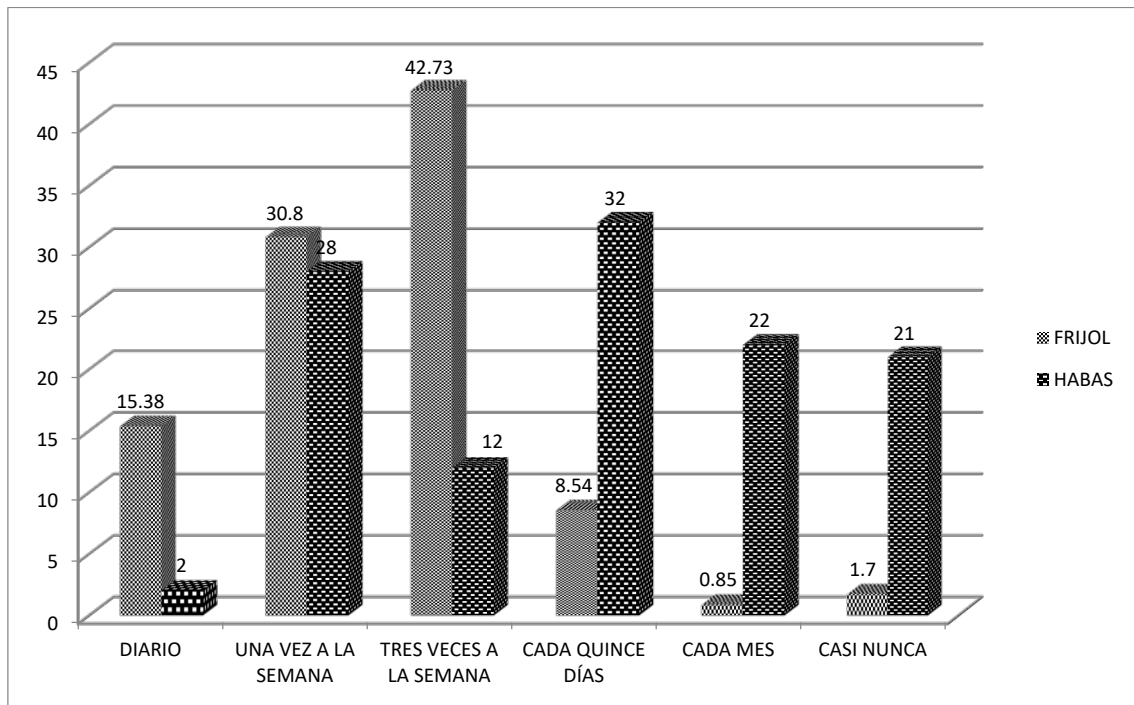


Figura 7. Frecuencia en el consumo de frijol y haba (porcentaje).
Fuente: elaboración propia con base en la encuesta aplicada.



Anexo 8

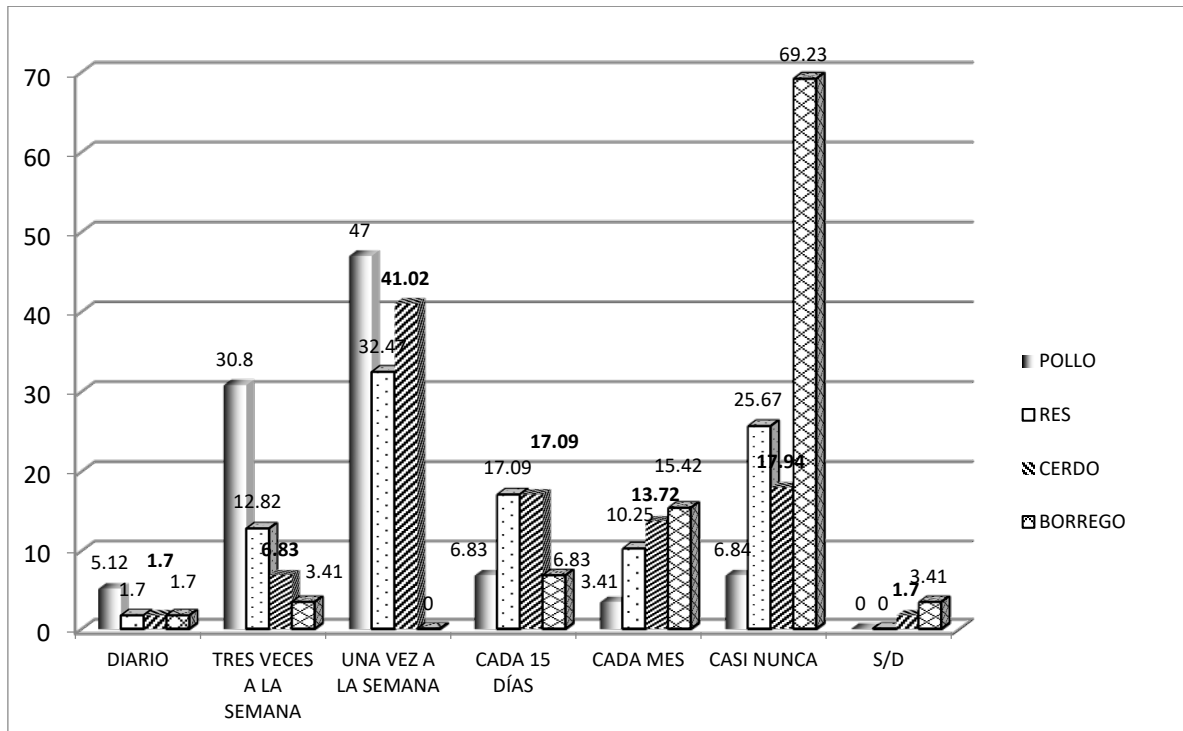


Figura 8. Frecuencia en el consumo de carnes (porcentajes).
Fuente: elaboración propia con base en la encuesta aplicada.

Anexo 9

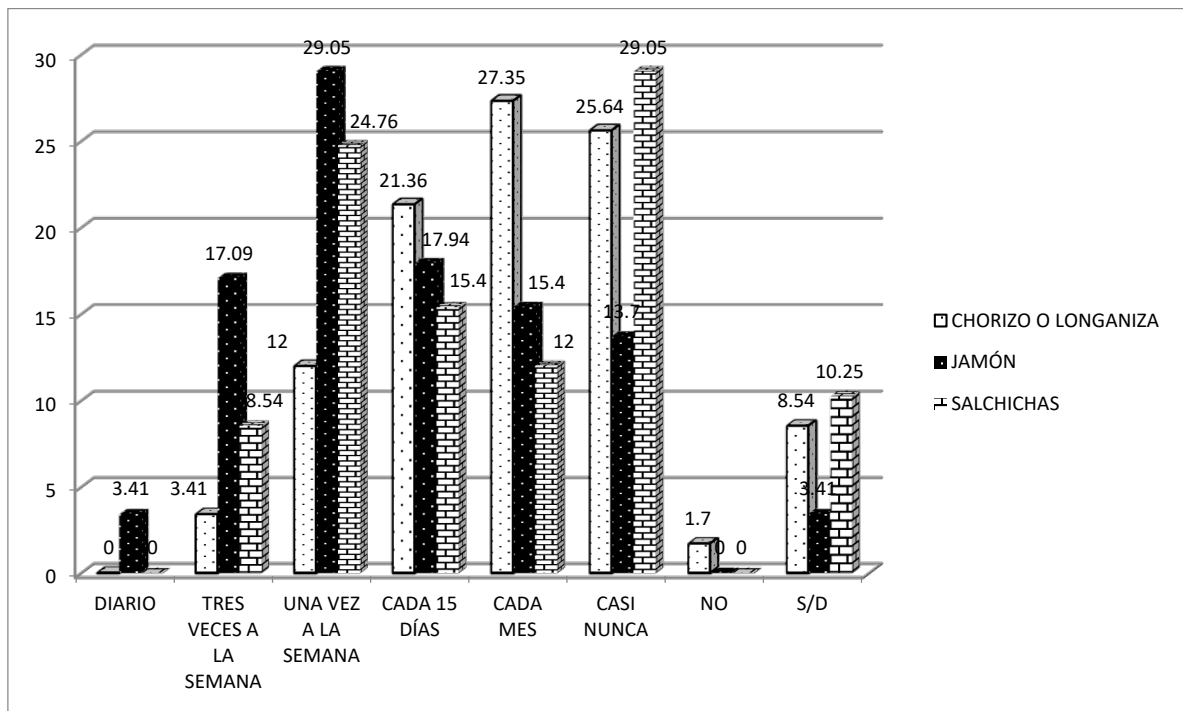


Figura 9. Frecuencia en el consumo de embutidos (porcentajes).
Fuente: elaboración propia con base en la encuesta aplicada.



Bibliografía

- Cámara de Diputados. 2003. *Tenencia de la tierra*. Recuperado de <https://bit.ly/3leMCG8>
- Chávez-Arellano, M. E. (2018). Prácticas alimentarias de adolescentes rurales en Santa María Tecuanulco, México. *Culturales* (6): 1-34. doi: <https://bit.ly/3nqSNsT>
- Contreras-Hernández, J. y Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. España: Ariel.
- De Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano*. México: Universidad Iberoamericana.
- Giard, L. (1999). Hacer de comer. En Michel De Certeau et al, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. (pp. 151-175). México: Universidad Iberoamericana-Iteso.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase*. España: Gedisa Editorial.
- INEGI. 2010. Censo de población. Recuperado de <https://bit.ly/30Ezf6x>
- Mintz, Sidney W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Editorial Siglo XXI.
- Palerm, J. (1993). *Santa María Tecuanulco. Floricultores y músicos*. México: Universidad Iberoamericana.
- Pilcher, J. M. (2001). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. México: CIESAS-CONACULTA.
- Sobrino, J. (2033). Rurbanización y localización de las actividades económicas en la región centro del país, 1980-1998. *Sociológica* 18 (51): 99-127.
- Vizcarra, I. (2000). El taco mazahua, la comida de la resistencia y la identidad. Recuperado de: <https://lasa.international.pitt.edu/Lasa2000/Vizcarra.PDF>



Insectos comestibles en la cocina Ñahñhu del Valle del Mezquital, México.

Luis Gerardo Morett Alatorre

Resumen

A partir del inventario etnográfico de insectos que forman parte de la dieta de la población indígena Ñahñhu del Valle del Mezquital (México), se evalúa el potencial nutricional de las especies de mayor consumo para profundizar estrategias tradicionales de aprovechamiento, con el objetivo de promover su producción intensiva para el abasto popular, y así contribuir con producto de calidad y bajo costo al mejoramiento de las condiciones nutricionales de la población más pobre.

Con fundamento en el registro etnográfico, ampliado y enriquecido en fuentes históricas y bibliografía científica, se integró una base de datos sobre las características fenológicas, manejo, recolección y aprovechamiento tradicional que las comunidades Ñahñhu hacen de diversas especies de insectos comestibles, a las que adscriben cualidades alimenticias que diversos estudios bromatológicos han confirmado.

Entre las distintas especies aprovechadas por las comunidades indígenas del Valle del Mezquital, dirigimos nuestra atención a la chinche del mezquite (*Thasus gigas*), debido a varias de sus cualidades, entre ellas la flexibilidad fenológica y adaptabilidad a diversos hospedantes que la hacen susceptible al cebado bajo cultivo, asunto éste que experimentamos en apoyo a la iniciativa de la comunidad indígena con que trabajamos.

Palabras clave

Ñahñhu; Insectos comestibles; Etnografía; Fuentes históricas; Antropoentomofagia.

Introducción

Para contribuir a desarrollar dinámicas sociales de respuesta a la desigualdad, es necesario trabajar en la construcción de nuevos modelos de aprovechamiento de los recursos naturales, de manera que ello tenga efecto en la disponibilidad y calidad nutricional de los alimentos de consumo popular. Al tenor de ello es que nuestra investigación ha gravitado entorno al aprovechamiento de insectos comestibles, específicamente al estudio de un hemíptero popularmente conocido como *xamue* o chinche del mezquite (*Thasus gigas*).



Esta investigación metodológicamente fue estructurada en cinco etapas. Aquí damos cuenta a detalle de las dos primeras, a través de las cuales se analiza el estado del arte en relación con la especie, apoyados en la investigación etnográfica en el Valle del Mezquital, además de fuentes documentales. A partir de ello se pudo evaluar el potencial de este insecto en la perspectiva de generar estrategias técnicas que permitieran un mejor aprovechamiento. De las tres últimas etapas orientadas a ensayar el cultivo y reproducción en cautiverio de dicha especie, así como de su procesamiento y transformación en harinas adicionales a productos de consumo humano tradicionales, ensayos todavía en proceso y de los que daremos cuenta tan pronto se disponga de datos duros.

Fundamentación del problema

De acuerdo con investigadores del Instituto de Biología de la UNAM (Ramos et al 1998: 66-67), una tarea mayor para el futuro se relaciona con el abasto de alimentos para una población en constante crecimiento, y que como en el caso particular de México, con amplios sectores sujetos a insuficiencias nutricionales. Semejante diagnóstico subraya como impostergable la diversificación de fuentes de alimentación de buena calidad y accesibles. En ese tenor es que desde la década de los 70's diversos investigadores han venido promovidos el análisis de los insectos comestibles de México como fuente de aprovisionamiento, teniendo en cuenta que éstos son ricos en proteínas y otros nutrientes que forman tejidos y fortalecen el sistema inmunológico.

En ese marco y desde entonces se han realizado diversos estudios biogeográficos, de biodiversidad, del papel de los insectos en la alimentación de las poblaciones rurales, valor nutritivo, análisis de la calidad de sus proteínas y digestibilidad, entre otros, incluido el papel que desempeñan en los ecosistemas, significativamente en los sistemas agrícolas, proponiendo estrategias de preservación y cultivo en beneficio de toda la sociedad, ello con el objetivo subyacente de promover el consumo de insectos comestibles como parte de una estrategia orientada al combate de la desnutrición en zonas marginales del país. A ese esfuerzo es que pretendemos contribuir con esta investigación.

Metodología

Este proyecto particularmente dirigido al estudio de los xamués o chinche del



mezquite (*Thasus gigas*), metodológicamente ha transitado por cinco etapas, algunas de ellas discurriendo simultáneamente. Las últimas tres todavía en proceso.

La primera descansó en la observación etnográfica realizada en el Valle del Mezquital, paralelamente a varias temporadas de campo de investigación arqueológica en el área (1990-1996). En el lapso se documentaron diversas prácticas culturales relacionadas con el aprovechamiento de insectos comestibles, lo que se hizo gracias a la colaboración de vecinos de La Mesilla y Bomaxothá, ambas comunidades ñahñhús del municipio de Tecozautla, y de mestizos de la ranchería Zethé, del municipio de Huichapan.

En el transcurso se realizaron y grabaron medio centenar de entrevistas con informantes de distinto género y grupos de edad, empleando cuestionario abierto, abordando temas relacionados con el aprovechamiento tradicional de los recursos naturales, caza, recolección y prácticas tradicionales de agricultura de subsistencia, además de técnicas de almacenaje, preparación y modalidades de consumo, así como lo relacionado con los ciclos naturales de las especies. Asociado a ello se realizaron recorridos de campo con varios de los informantes, colaboración en tareas de recolección, preparación y consumo de alimentos, además de registro fotográfico testimonial. La totalidad de las entrevistas fueron transcritas, ordenadas y sintetizadas temáticamente (Morett, 1996).

La segunda etapa consistió en un exhaustivo análisis de las fuentes históricas del siglo XVI novohispanas y de la bibliografía etnográfica relacionada con la etnia Ñahñhu; En el mismo sentido, se hizo revisión de publicaciones científicas sobre antropofagia en México, estudios, inventarios, análisis de química proximal, contenido de aminoácidos, minerales y contenido energético de insectos comestibles en el país y del análisis comparativo de cualidades bromatológicas entre diferentes especies, incluido *Thasus gigas*.

Las siguientes tres etapas de las que sólo enunciaremos su metodología general por tratarse de una actividad todavía en proceso, consisten en lo siguiente:

La tercera etapa ha consistido en el montaje de un módulo experimental para evaluar la viabilidad del cultivo de *Thasus gigas*. Ello implicó la construcción de un módulo cerrado, cubierta impermeable traslúcido de 20 m², paredes laterales de malla sombra e instalación de camellones con riego por goteo para el cultivo de frijol ejotero, leguminosa propuesta como base de la alimentación del insecto para este ensayo. Se realizaron en campo colectas de ninfas de diversos estadios para analizar su capacidad adaptativa a



condiciones de confinamiento y su efecto en su fenología, tránsito de ninfas a adultos, apareamiento, ovoposición y eclosión de nuevas ninfas.

La cuarta etapa que se desarrolla paralelamente a la anterior, descansa en el desarrollo de nuevos análisis de *Thasus gigas*, que pretenden establecer si existen diferencias significativas entre las cualidades bromatológicas de población silvestre, con respecto a insectos bajo cultivo.

En la quinta y última etapa también en proceso, se experimenta con técnicas agroindustriales el procesamiento de *Thasus gigas* para su conversión de harinas, y el empleo de éstas como adiccionario nutricional en diversos productos de consumo popular, particularmente en productos regularmente consumidos como *alimento chatarra* por la población infantil.

Resultados

En nuestra revisión de las fuentes históricas novohispanas del siglo XVI encontramos múltiples referencias al consumo de insectos por diversos pueblos nativos de la época. El Libro Undécimo del Códice Florentino (Sahagún, 1580), menciona al menos 93 especies de insectos, de los cuales hay referencia a 80 con su denominación náhuatl; la mayoría de éstas se acompañan con una pequeña descripción e incluso en algunos casos ilustrados. Del total de insectos referidos, 21 se identifican de manera explícita como animales comestibles, tres con cualidades medicinales y a otros 19 como ponzoñosos, molestos o dañeros. De los referidos tácitamente como insectos comestibles, cinco están asociados al mundo acuático; dos son hormigas; uno se refiere como gusano terrestre y dos asociados a maguey y maíz; además de tres tipos de abejas melíferas y ocho de langostas.

En las Relaciones Geográficas del Siglo XVI, específicamente en la Relación de Texcoco se refieren diversas especies de insectos que obtenían de la laguna de Texcoco, entre otros al que llaman *Ezcacuitli*, asimismo menciona el *Ahuauhtli* entre otros. La alusión a los insectos comestibles concluye señalando que (...) *las más destas (comidas) no comían, ni al presente comen, personas principales, sino pobres y gente miserable* (Juárez de Mendoza, 1582: 104 y 111).

Asimismo, en los tomos primero y tercero de *Las Relaciones Geográficas del Siglo XVI: México*, hay varias referencias explícitas a los gusanos de maguey procedentes de las raíces de esa planta y que consumían los nativos (T.I: 33). Asimismo, se menciona el consumo de langostas, señalando que la gente comía todo género de cosas, sin hacer



excepción de nada (T.I: 64). Finalmente, se alude al aprovechamiento de colmenas (T.I:117; T.III:200). También de las colmenas se hace cita en las Relaciones Geográficas del Siglo XVI de Antequera (Acuña, 1984 y 1984a), tanto como en las Relaciones de Tlaxcala (T. II: 117; T. II: 168; T.II: 172).

En los Tratados cuarto y quinto de su *Historia Natural de la Nueva España*, Francisco Hernández (1959: 384-402) menciona varios insectos y animales acuáticos consumidos por indígenas y españoles en el siglo XVI novohispano. Sahagún (1580: Libro décimo. fo.129), menciona que los otomíes ...*comían los zorrillos que hieden, y culebras, y lirones: y todo genero de ratones, y las comadrijas, y otras sabandijas del campo, y monte: y lagartijas de todas suertes, y abejones, y langostas de todas maneras.*

En el ámbito de la investigación etnográfica en el Valle del Mezquital, de los distintos insectos comestibles que se aprovechan en la región, los informantes destacaron ocho especies en razón de ser las más apetecidas y mayormente aprovechadas. Además de los xamués, consumen gusano blanco de maguey; gusano rojo de maguey o chinicuil; gusano de nopal; hormiga mielera o peshis; escamoles o güijes; guaricho y chapulines.

El gusano blanco (*Aegiale hesperiaris*), se desarrolla en las pencas del maguey y se colecta a partir de mayo cuando ha iniciado la temporada de lluvias y todavía hasta julio; siempre muy escaso. El gusano rojo o chinicuil (*Hypopta agavis*), más abundante que el otro, se hospeda en el tallo y parte baja del maguey, inician su recolección con las lluvias de mayo y se prolonga hasta octubre. En el caso del gusano del nopal *Cactophagus (Metamasius) spinolae* Gyllenhal, éstos son colectados entre mayo y septiembre, aunque eventualmente su calendario de aprovechamiento puede ser más amplio dependiendo del grado de infestación de la planta.

La hormiga mielera (*Myrmecocystus mexicanus*), recibe varios nombres en la región, en Bomanxothá le dicen *Peshis*, en Zethé *Iribishe* y en la Mesilla *Embothá*. Las hormigas son pequeñas, oscuras y aunque producen miel todo el año, es más abundante cuando el campo está verde, florece y abundan los garambullos, de manera que en el verano y mediado el otoño la producen y almacenan. Respecto a los escamoles o güijes (*Liometopum apiculatum*), los recolectores de los huevos de la hormiga excavan los nidos durante el estío, entre marzo y abril, justo antes de que inicien las lluvias.

En la región de estudio le llaman guaricho a un tipo de abeja silvestre, ligeramente más grande que la abeja, de color amarillo. Su miel se recolecta entre abril y octubre, periodo durante el cual los panales están cargados. Asimismo, y aunque en el área hay



chapulines, incluso en algunas temporadas hay muchos, la población los colecta y consume poco.

Con relación a los xamués, la observación e indagación etnográficas permitieron penetrar al detalle de la fenología de la especie (*Thasus gigas*), la que colectan desde abril y hasta junio, cuando aún no han desarrollado alas y alcanzado el estado adulto.

En el transcurso del invierno las hembras de los xamués depositan hileras de huevos en el reverso de ramas y retoños de los mezquites, cuya cantidad fluctúa entre 25 y 40 huevecillos. Éstos permanecen adheridos ahí hasta que al inicio del año, cuando eclosionan y pueden verse aglomeraciones de minúsculos xamués recién nacidos, que se mantienen ocultos alimentándose de la savia del árbol y protegiéndose de las heladas. Aunque eventualmente hay criaderos en otro tipo de vegetación, como huizaches y madroños, los mezquites funcionan como sus hospederos naturales. Cuando inicia la primavera en el mes de marzo y han crecido hasta alcanzar tres o cuatro milímetros de longitud, se hace evidente su presencia, momento en el que se observan todavía relativamente agrupados, facilitando su recolecta.

La cantidad de xamués varía de lugar a lugar y de un año a otro, de forma que hay años y lugares en que son abundantes y otros en que son escasos. Entre las causas que se refieren como más influyentes en esa dinámica hay dos de orden natural y una cultural. En el primer orden cuenta la crudeza invernal que puede aniquilar a los insectos recién nacidos, así como la actividad de los *pichilingues*, avispa colorada que le quita la cabeza al xamue y se lo come. En el otro orden, incide la recolección para el consumo humano, la que en algunas áreas ha afectado sensiblemente el ciclo de recuperación de las poblaciones.

A partir de abril los insectos suelen ser colectados directamente de mezquites dispersos en barrancas, cañadas y arroyos, en los que eventualmente se localizan algunos grupos, de manera que la colecta está marcada por la fortuna y el azar. Para el mes de julio todavía hay algunos xamués que no han alcanzado el estado adulto y aún son colectados, sin embargo, la mayoría ya han madurado, desarrollando alas que les permiten abandonar el mezquite que sirvió de hospeder original.

Una variante cultural de la mayor relevancia en el proceso de colecta es cuando los enjambres de pequeños xamués son recogidos en febrero-marzo y trasladados al solar doméstico, en donde son cebados, tarea que realizan indistintamente niños, jóvenes y adultos. La señora Gudiño, informante pródiga, señaló que:



Los xamués cambian de sabor dependiendo del árbol donde los crías, sea en el mezquite, el aguacatillo o cualquier otro. Me gusta el que se ha criado, el más gordo. Los llevo chiquitos y los pongo a que se críen gordos, grandes y sabrosos. Los otros están un poco flacos y no tienen el mismo sabor. Los he criado en la ruda, la frutilla, mezquite, el zapote. Me gustan más los del zapote. Si subo cien, me como cincuenta, los demás se van, les salen alas y se van. Hay partes donde les gusta y se quedan hasta que se hacen viejos.

La colecta, crianza y limpieza, están relacionadas con una expulsión líquida o tinta color sepia del insecto a la que llaman orín o pedo, la que pigmenta las manos o cualquier cosa con que haga contacto, dejando una mancha amarilla que permanece varios días. Potencialmente irritante el orín del insecto, obliga a los recolectores a tomar precauciones para evitarlo. Según Don Ascensión Mejía del Zethé

[...] si le cae el orín del xamués en los ojos, se enciega uno. Las manos se ponen amarillas; si tiene una herida arde, las mujeres hasta lloran. Antes, en el corazón de una penca de maguey, al agarrarlos les apachurra la cabeza y les quita uno el orín; se sale al apachurrarlos. En la casa le carga sal y agua y ahí los echa para que suelten todo el orín. El xamué más joven es rico antes de tener alas, después ya tiene el paterío y ya no se come. Que no esté ni muy viejo, ni muy joven.

Un joven del Zethé, Juan Gabriel Chávez comentó que ... *cuando hay xamués los como diez veces al año. Salgo a juntar para que todos coman, pero no siempre encuentro y a veces solo traigo para mí, según como haya. En una salida junto como un cuartillo, como dos botes de aceite de litro. Los llenos, casi como kilo y medio. Esos los junto en un medio día, depende si hay, unos aquí y otros allá, entonces me tardo medio día.*

Para la población rural y particularmente la indígena, la recolección de xamués en temporada es una actividad regular para el autoconsumo, sin embargo hay también recolectores cuya actividad está orientada al mercado y que como los colectores del Dexhtí, adoptan algunas rutinas y horarios de trabajo en los meses de mayo a julio, tarea que despliegan en el campo al amanecer cuando empiezan a bajar los insectos de los mezquites, haciéndose acompañar de un par de perros para evitar ser sorprendidos por alguna serpiente.

En el Valle del Mezquital, la modalidad más socorrida de consumo de xamués es en salsa, la más tradicional de ellas es la que denomina *thānt'añ'í ga xa'ue*. La salsa de *xa'ue* de mezquite se debe hacer en molcajete (...) *hervir o asar los chiles, los jitomates, los tomates, también los ajos, la cebolla no se asa, sólo se le pica cruda y agregársela.*



Con cilantro o romerito es más sabrosa (...) los xa'ues se echan al comal para que se tuesten bien, luego se muelen en el molcajete con chile rayado y se embarra la salsa en una gorda. Es más sabrosa que la carne. (González, 2014: 145 y 2016: 173).

En algunas regiones del estado de Hidalgo, particularmente en el Valle del Mezquital, los xamués recolectados cuando no son consumidos de inmediato, son secados para su preservación y almacenados en bolsas de yute, de donde son extraídas las raciones según son necesarias, diciendo en lenguaje llano que ...*es la carne que ellos tienen* (JR-E: S.f.).

Gracias a los estudios entomológicos se sabe que los insectos conocidos popularmente como chinches, pertenecen a la clase Insecta o Hexapoda, donde se ubica el orden Hemíptera que incluye a los xamués o chinches del mezquite. Se considera a los hemípteros como uno de los grupos más adaptables, con hábitos alimenticios diversos y por lo mismo se les encuentra en múltiples ecosistemas (Escoto *et al*, 2000:2).

En el caso particular de los xamués (*Thasus gigas*), se trata de una especie muy abundante en ambientes dominados por mezquites y huizacheras, de comportamiento gregario, monófago y univoltino. Se encuentra asociada a las leguminosas *Acacia pennatula* (Schltdl.&Cham) Benth., *A. farnesiana* (L.) Wild. (huizaches) y a *Prosopis laevigata* (Humb.&Bonpl. ex Willd.) M.C.Johnst. (mezquite), relativamente sincronizados a la fenología de su planta hospedante, se alimentan principalmente de vainas y brotes tiernos. Completan su ciclo de vida de forma gregaria. Por lo general los huevos son depositados como hileras en las hojas o la corteza de la planta hospedante (Báez, 2017:130-132).

Brailovsky *et al* (1995: 58) señalan que una muestra de los insectos fue cultivada en laboratorio siendo alimentada con ejote fresco, observándose la cópula y posterior ovoposición. Una vez se dio la eclosión, las ninfas permanecieron agrupadas alrededor de los huevos, al pasar al segundo estadio comenzaron a alimentarse con lo ejotes tiernos.

Estudios de *Thasus gigas* desarrollados por Ramos *et al* (2002: 19-26), aportaron los primeros resultados puntuales de análisis químico proximal de la especie, contenido de aminoácidos, minerales y contenido energético. En el mismo tenor (Mendoza *et al*, 2010: 971-975), pusieron en relieve su aporte de sales minerales como sodio, potasio, calcio, zinc, hierro y magnesio, vitaminas A,C,D y significativamente las del grupo B, además de calorías de gran calidad, conformadas por ácidos grasos poliinsaturados y



proteínas que pueden ser de superior calidad a la de algunos cárnicos. Asimismo realizaron análisis químico proximal de *Thasus gigas* en cinco muestras de ninfas estadios desarrollo II, III, IV y V, y la última a la salsa preparada con xamue. Derivado del estudio, concluyen que el contenido de las proteínas de los xamués se incrementa en la medida que el insecto avanza hacia el estado adulto. En contraste, el contenido de grasa disminuye en tanto pasa del estado larval al de adulto. Proponen que los xamués pueden aportar con suficiencia las necesidades de ingesta energética que se requieren de ácidos grasos poliinsaturados y que aunque el contenido nutricional de los insectos es menor al integrarse a la salsa, esta modalidad de ingesta del insecto sigue siendo una magnífica alternativa de consumo complementario con valores nutricionales de buena calidad.

Derivado de la utilidad que representan algunas especies de insectos comestibles, es que han sido documentados ejemplos de riesgo por sobreexplotación y manejo inadecuado, cuyas poblaciones se han reducido sensiblemente al no atender sus requerimientos reproductivos, incluso en casos tratados con insecticidas en lugar de instrumentar estrategias de recolección que conviertan la penuria en riqueza (Viesca et al, 2009: 77). En ese sentido, Ramos (2009), ha subrayado la necesidad de que para evitar la sobreexplotación del recurso natural, es indispensable que la comercialización de los insectos se realice después de que hayan sido cultivados e instrumentado mecanismos reguladores en el ámbito legal.

Discusión

Las fuentes históricas novohispanas del siglo XVI documentan que el consumo de insectos al momento del contacto era extenso, siendo parte sustantiva de la dieta indígena en prácticamente todos los grupos étnicos de la época, muchos de los cuales hoy sobreviven y mantienen vigentes algunas de esas prácticas culturales.

La investigación etnográfica realizada en el área de estudio proporcionó información sobre el ciclo de vida de los xamués, el calendario de las actividades de colecta de ninfas y adultos, su cebado en los solares familiares, la preparación, modalidades y frecuencia de consumo, así como la distribución de tareas por sexo y edad al interior de los núcleos familiares, entre otros aspectos que se juzgaron relevantes.

Entre las prácticas culturales relacionadas con *Thasus gigas*, sin duda la más significativa es la colecta de éstos como ninfas, retirándolos de su condición natural para colocarlos en las ramas de algún árbol del solar familiar, a través de lo cual se busca



someterlos a cebado y obtener la variante del sabor deseado, además de proteger a las crías de las heladas, acción que colateralmente asegura una cosecha en la comodidad del propio espacio, ya que se pueden bajar del árbol cuando se requiera. Esta práctica fue observada con varias familias del Zethé, La Mesilla y Bomanxothá, algunas de las cuales incluso emplean el concepto de crianza de xamués para referirse a ello.

La promoción del consumo de insectos comestibles en las comunidades rurales, particularmente entre los grupos étnicos que lo han hecho de manera tradicional, es de relevancia social en tanto que ello ha formado y forma parte de su identidad cultural y formas de aprovechamiento sustentable de sus recursos. Este tipo de comunidades tradicionales han seleccionado las especies de insectos comestibles considerando su palatabilidad, mayor abundancia y menor demanda de trabajo, en ese tenor es que los recolectores de autoconsumo suelen aplicar criterios que hoy se categorizan como sustentables, ya que evitan agotar el recurso haciendo colectas moderadas, y dejando libre de captura insectos que han de garantizar su reproducción y nueva población para el siguiente ciclo.

La opinión general de los informantes del área de estudio, indica que los xamue tienen mejor sabor antes de que hayan alcanzado la edad adulta y les crezcan alas. Una vez desflemados en agua con sal y escurridos, se colocan en el comal donde son tostados o fritos con un poco de manteca, chile verde o seco de árbol y ajo. Se comen a mordidas, en y con salsa, en taco y de otras muchas maneras.

No obstante la relativa abundancia de especies de insectos comestibles en México, hay factores que ponen en riesgo su aprovechamiento, entre los que diferenciamos los de orden natural (cambio climático, destrucción de hábitats, explosión de depredadores, etc.), de aquellos otros y mucho más insidiosos como son los de carácter cultural, tales como el crecimiento poblacional, aumento de la recolección subsistencial y de mercado, comercialización descontrolada, sobreexplotación y uso indiscriminado de pesticidas, entre otros. Afortunadamente cualquiera de esos factores limitantes puede ser paliado a través de estrategias técnicas orientadas al manejo, cultivo y aprovechamiento intensivo en condiciones controladas y a cubierta.

En esta expansiva dinámica carente de controles, en la que se ha iniciado la concurrencia no regulada de múltiples intereses, los sectores económicamente marginados ya son y seguirán siendo los menos beneficiados, a reserva de que se adoptan en lo inmediato medidas que normen la explotación del recurso y promuevan



un comercio justo, cuyas primeras beneficiarias sean las poblaciones originarias, fuente primigenia del recurso natural y cultural que hoy atrae tanto y tan diverso interés.

Conclusiones o reflexiones finales

México posee una riqueza excepcional en el inventario mundial de insectos comestibles, pues de las aproximadamente 1400 especies que han sido identificadas, cerca del 40% han sido registradas en nuestro país, la mayoría de las cuales todavía hoy son aprovechadas por diversos grupos étnicos y comunidades rurales, una tradición de consumo sólidamente anclada en el mundo indígena de acuerdo con fuentes históricas del siglo XVI, y que incluso debe remontarse a las prácticas subsistenciales de las sociedades de cazadores recolectores y agricultores que les precedieron. De acuerdo con ello, la entomofagia en México, o antropoentomofagia como ha sido rebautizada para aludir exclusivamente al consumo humano de insectos, tiene su raíz en las prácticas de las comunidades originarias y está indisolublemente ligada a su territorio, recursos naturales e identidad cultural, cúmulo de conocimientos que hoy mantienen vivos como parte integral de su herencia patrimonial, múltiples comunidades indígenas y campesinas.

Con fundamento en lo anterior, resulta socialmente necesario generar alternativas que promuevan el aprovechamiento sustentable del recurso. En ese tenor, enunciamos las ventajas y cualidades más relevantes que hacen de la chinche del mezquite o xamue (*Thasus gigas*), un prospecto promisorio para su manejo sustentable e intensivo bajo cultivo controlado y a cubierta. Entre las fortalezas, diferenciamos las que son ventajas de orden cultural, de aquellas otras que son cualidades naturales propias de la especie, útiles para el propósito que nos ocupa. Enunciamos las siguientes:

Ventajas culturales

- Tradición de su consumo en diversas regiones del país
- Aporte nutricional significativo coadyuvante al balanceo de la dieta
- Creciente demanda y valor de mercado nacional
- Susceptible de procesamiento y almacenamiento
- Perspectivas para su inserción en el mercado de exportación
- Potencial generador de sinergias productivas



Cualidades naturales de la especie

- Amplia distribución en territorio nacional
- Fortaleza del germoplasma gracias a la dispersión de poblaciones
- Ciclo reproductivo anual (univoltino)
- Conducta gregaria
- Flexibilidad fenológica
- Adaptabilidad a diversos hospedantes
- Susceptibilidad al cebado y potencialmente al cultivo

El análisis y correlación del cúmulo de información a que aludimos y que ha sido discutida, permite concluir que los xamués o chinche del mezquite (*Thasus gigas*), es una especie de insecto con suficientes e importantes ventajas y cualidades que lo hacen candidato obligado para el diseño y puesta en operación experimental de modelos de cultivo intensivo en espacios cerrados, todo ello en la perspectiva de asegurar una producción intensiva y controlada para el abasto popular, de forma que contribuya con producto de calidad y bajo costo, al mejoramiento de las condiciones nutricionales de la población más pobre, y colateralmente a la economía de los productores indígenas y campesinos, de cuyo patrimonio cultural emergió el conocimiento que ha gestado la investigación, tanto como el propósito que nos ocupa.

Referencias bibliográficas

- Acuña, R. (Editor). (1984). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: Antequera. Tomo primero. México. UNAM.
- Acuña, R. (Editor). (1984a). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: Antequera. Tomo segundo. México. UNAM.
- Acuña, R. (Editor). (1985). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: México. Tomo primero. México. UNAM.
- Acuña, R. (Editor). (1985a). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: Tlaxcala. Tomo Segundo. México. UNAM.
- Acuña, R. (Editor). (1986a). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: México. Tomo Segundo. México. UNAM.
- Báez Santacruz, J. (2017). En *Fundamentos de Entomología Forestal*. Familia Coreidae (pp.130-133). Cibrián T.D. (Editor). México. U.A.Chapingo-CONACYT.



- Brailovsky, H., Mayorga, c., León O. G., y Barrera, E. (1995). En *Anales del Instituto de Biología. Serie Zoología, vol.66, núm.1, enero-junio*. Estadios ninfales de los coreidos del Valle de Tehuacán, Puebla, México (Hemiptera-Heteroptera). II. Especies asociadas a huizacheras (pp.57-80). México. UNAM.
- Escoto R. J., Cruz G. H., Delgado. S.L., y Erice Z. E. (2000). En *Investigación y Ciencia de la Universidad Autónoma de Aguascalientes. México. Año 8. Núm.21*. Biodiversidad de Hemípteros del Estado de Aguascalientes (pp.2-7).
- González. C. J. (2014). *Habu dóni rä donza / Donde florece la orquídea*. México. Fundación Colectivo Social Üemakü A.C. Ixmiquilpan Hidalgo.
- Hernández, F. (1959). *Historia Natural de Nueva España*. Obras Completas Tomo III. Volumen II. México. Universidad Nacional de México.
- Juárez de M. L. (1582). En *Relaciones Geográficas del Siglo XVI: México. Tomo Tercero. Relación de Texcoco* (pp.45-113). R. Acuña (Editor). México. UNAM.
- Mendoza. M., Reyes S.M., Quintero L., Güemes V., y Soto S. (2010). En *XII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de alimentos*. Elaboración de una salsa tradicional del Valle del Mezquital utilizando la chinche del mezquite “xamui” (*Thasus gigas*). México. U. de Guanajuato y U. A. de Nuevo León.
- Morett A. L. (1996). En *Informe Técnico del Proyecto Valle del Mezquital. ENAH- INAH*. Etnografía Poniente del Valle del Mezquital. Bomaxothá, Zethé, La Mesilla. México. INAH-Archivo de Prehispánicos.
- Ramos E. J. (2009). *Insectos comestibles, negocio exquisito y nutritivo*, Recuperado en www.Imagen Agropecuaria.com
- Ramos E. J. (S.f.). (JR-E:S.f.). Conferencia videograbada Recuperada en YouTube bajo el título de *Insectos comestibles. Maestra Julieta Ramos Elorduy*.
- Ramos E. J., Espino J.M., y Cuevas C.S. (1998). En *Anales de Instituto de Biología. Serie Zoología no.69*. Insectos Comestibles del Estado de México y determinación de su valor nutritivo (pp.65-104). México. UNAM.
- Ramos E. J., Pino M.J., y Morales L. J. (2002). En *Folia Entomológica Mexicana 41 (1)*. Análisis químico proximal, vitaminas y nutrimentos inorgánicos de insectos comestibles en el Estado de Hidalgo, México (pp.15-29).
- Sahagún, F. B. (1580). *Códice Florentino*. Libro Undécimo. Reproducción facsimilar 1979. México. Archivo General de la Nación.
- Viesca G.F., Romero C. A. (2009). En *La Entomofagia en México. Algunos aspectos culturales* (pp.57-83). Revista El Periplo Sustentable No.16. Enero-Junio. México. Universidad Autónoma del Estado de México.



Gastronomía y espacialidad. Los bodegones peruanos en la ciudad de Córdoba (Argentina).

Luis Salcedo Okuma
María Lis del Campo

“ALa Púa: Cenáculo fraternal con la certidumbre reconfortante de que en nuestra calidad de latinoamericanos, poseemos el mejor estómago del mundo, un estómago ecléctico, libérrimo, capaz de digerir, y de digerir bien, tanto unos arenques septentrionales o un kouskous oriental, como una becasina cocinada en la llama o uno de esos chorizos épicos de Castilla”

Oliverio Gironde, *Veinte poemas para ser leídos en un tranvía*, 1922.

Resumen

En el marco de un proceso global de revalorización de las cocinas regionales, típicas o étnicas, la cocina peruana alcanza su mayor visibilidad como síntesis de identidad, tradición y sabor al consagrarse como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En Córdoba identificamos diferentes modalidades en que ésta se ofrece al público: restaurantes familiares, cocina ‘gourmet’, bodegones o comedores populares y ferias callejeras que participan de manera diferencial en la demarcación de itinerarios gastronómicos.

Esta investigación se enfoca en los *bodegones*, locales concentrados principalmente en barrios pericentrales, donde se asienta la mayor cantidad de migrantes peruanos, y que se constituyen como espacios ‘populares’ de comida típica a precios accesibles. El objetivo fue analizar allí cómo la *cocina* se inscribe como propuesta gastronómica en territorio cordobés. Para ello recurrimos a la noción de “holograma geográfico” (Lindon, 2007) dado que posibilita pensar los límites y órdenes de un espacio, así como las relaciones de sentido que vuelven particular la experiencia del comer, acceder y moverse en ese contexto.

Utilizamos observación participante y entrevistas a cocineras y comensales para indagar: menús, escenarios, fuentes de aprendizaje, interacciones, usos y la apropiación de estos espacios.

Observamos que la “comida típica peruana”, como selección arbitraria de alimentos y preparaciones, se desplaza al territorio cordobés mediante operaciones de neutralización, diferenciación y ordenamiento de comidas y comensales. Así la ‘peruanidad’ se trama de manera compleja en la búsqueda de inserción en el circuito



gastronómico y de perdurabilidad de memorias, saberes y afectos en la conflictividad del escenario urbano actual.

Palabras clave

Gastronomía; Espacialidad; Bodegones peruanos; Córdoba; Argentina.

Introducción

En la ciudad de Córdoba, en consonancia con una tendencia global, se viene dando un proceso de revalorización de las cocinas regionales, típicas o étnicas a partir de su puesta en valor como de una región o cultura.

Esta vuelta a aquellos aspectos más ‘tradicionales’ o ‘propios’ del comer de determinados grupos y comunidades se produce en un contexto más amplio de patrimonialización que abarca todas aquellos saberes, prácticas, objetos y espacios susceptibles de ser preservados por su valor de “autenticidad”.

En Córdoba, desde hace algo más de una década, este proceso opera mediante el embellecimiento estratégico¹ de la ciudad, articulado fuertemente a la producción de valor turístico. Esta relación entre patrimonio y turismo, de acuerdo con Belén Espoz (2013), interviene modificando el campo de la cultura dado que el turismo se posiciona como práctica social y como política de Estado a partir de constituirse como pautas de consumo en respuesta a demandas del mercado. De esta manera, en Córdoba la gastronomía como práctica de consumo sociocultural es propuesta por el estado municipal mediante recorridos por Áreas Gastronómicas que se materializan en los llamados ‘polos gastronómicos’, así como en una diversidad de festivales y ferias en que se ponen en relación el sector público y privado.

En este marco, encontramos que no sólo se ponen en venta alimentos y productos ofrecidos como patrimonio gastronómico, sino que las prácticas de comer en contextos patrimonializados se ofrecen como propuestas diferenciales y diferenciadoras que van demarcando los itinerarios urbanos del comer.

Para analizar cómo se produce algún tipo de experiencia gastronómica particular es preciso remitirnos a la noción de gastronomía, por una parte como fenómeno social que recorre y performa la trama del comer actual en sociedades mediatizadas y mercantilizadas como las nuestras; y por otra, como un sistema estructurado y complejo de reglas que ordena la producción, adquisición, combinación, preparación y el consumo de alimentos (Fischler, 1995). En este contexto, el alimento-mercancía se inscribe como



parte de un mapa regulador de sensibilidades, percepciones y cuerpos trazado por la ideología del consumo, en que determinados modos del comer y de la comensalidad forman parte de “paquetes de experiencias” (Debord, 1995 [1967]).

En este marco, la cocina tradicional peruana ha venido obteniendo visibilidad como parte de la oferta gastronómica cordobesa y argentina en paralelo a su candidatura en UNESCO para consagrarse como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y de la gestión del reconocido chef y empresario Gastón Acurio. De esta manera, en Córdoba identificamos diferentes modalidades en que ésta se ofrece al público: restaurantes familiares, cocina ‘gourmet’, bodegones o comedores populares y ferias callejeras que participan de manera diferencial del mercado gastronómico.

Esta investigación se enfoca en los *bodegones*, locales concentrados principalmente en barrios pericentrales (Alberdi, Providencia y Güemes), donde se hace más visible la colectividad peruana, y que se constituyen como espacios ‘populares’ de comida típica a precios accesibles. El objetivo fue analizar allí cómo la *cocina* se inscribe como propuesta gastronómica en territorio cordobés.

Para ello hemos organizado esta ponencia de la siguiente manera: En un primer momento contextualizamos la inserción de la colectividad peruana en los mencionados barrios y su relación con algunos de los procesos urbanísticos que se vienen produciendo en esos espacios. Luego, describimos los bodegones, en tanto prácticas y espacios del comer y sociabilidad alimentaria transitados y recreados tanto por migrantes como por comensales no peruanos buscando identificar cómo se expresan allí formas de significación del comer. Pasamos después a analizar cómo se vuelve comunicable la gastronomía peruana en estos espacios y cómo se inscribe del mercado de experiencias gastronómicas para pasar a las apreciaciones finales de los autores.

La presencia peruana en Córdoba

El proceso migratorio peruano en la ciudad de Córdoba se vio marcado por las grandes olas de emigración ocurridas a fines de la década de 1990 y los primeros años del nuevo siglo². Las condiciones económicas del país, en ese entonces favorables -por el tipo de cambio- para el envío de remesas determinó que muchos miembros de familias se trasladaran a la Argentina para desempeñar, principalmente, tareas domésticas, de comercio y de la construcción. Falcón y Bologna (2013) caracterizan la primera fase de esta oleada migratoria protagonizada mayoritariamente por mujeres.



En esta etapa la mayoría de la población peruana en Córdoba se ubicó en los barrios pericentrales de la ciudad, principalmente en Alberdi³, Providencia, San Martín, Güemes y Observatorio, ya que la cercanía al centro y los bajos valores de los alquileres volvían a estas zonas accesibles como lugar de residencia.⁴

La intensa inmigración característica de esta etapa se articuló en una colectividad basada en redes de intercambios que proveían de alimentos, prácticas y costumbres propias de los lugares de origen de los migrantes. Es así que se establecieron vínculos para acceder a condimentos, especias, alimentos y posteriormente se establecieron comedores destinados a la alimentación de los trabajadores peruanos donde podían encontrar los platos a los que estaban habituados, con ingredientes que reproducían las prácticas culinarias originarias.

Los comedores, se constituyeron como uno de los espacios donde la emergente colectividad peruana recuperaba la comensalidad y el encuentro propios de su país; así como lo fueron algunos espacios de la ciudad como la Isla de los Patos, un parque construido a inicios de la década de 1990 en el río Suquía en una zona que dividía los barrios Alberdi y Providencia.

La “apertura” de la cultura peruana: Los bodegones en Córdoba.

Desde el año 2010 es posible rastrear la aparición de notas periodísticas sobre locales de comida popular peruana en los medios masivos de comunicación locales⁵. Paralelamente, a partir del año 2007, la Isla de los Patos pasó de ser un lugar de reunión familiar de la comunidad peruana a una feria donde se ofrece comida peruana, condimentos y especias traídos de Perú (Miranda Pérez, 2017).

Estos procesos dan cuenta de la articulación entre las prácticas de cocina y comensalidad propias de los sectores populares migrantes peruanos con el proceso más amplio de revalorización de las cocinas étnicas, en este caso, promovidas tanto por el estado argentino como el peruano, junto con actores privados institucionales⁶.

Durante el año 2018 y parte del 2019 realizamos observación participante en locales de restauración cuyos dueños (en su mayoría mujeres) son de nacionalidad peruana a la vez que son también quienes se encargan de la planificación, adquisición de los ingredientes y elaboración de los platos que se sirven.

La denominación ‘bodegones’ que usamos en este trabajo ha sido tomada del modo de visibilización mediática con que se dan a conocer. Remite a un vocablo derivado del



italiano “bodega” utilizado para referirse a un tipo de restaurant -tipo *cantina*- extendido por los barrios de Buenos Aires donde se servían platos copiosos típicos de la cocina porteña a un bajo precio. De esta manera sintetiza un tipo de comedor popular que se combina con las particularidades de la cocina peruana. Esta denominación es la que utilizaremos en adelante.

Los bodegones ocupan espacios que antes tuvieron otra finalidad: pensiones, galpones que han sido divididos, casas de familia. Si bien es sencillo acceder a ellos, para identificar la ubicación precisa de estos lugares se necesita del dato concreto debido a que en general no se advierte su existencia.

En la ambientación se conjugan elementos que remiten a las culturas andinas como los coloridos aguayos que hacen de manteles o gigantografías del emblemático Macchu Picchu, entremezclados con dispositivos tecnológicos (todos cuentan con pantallas led de grandes dimensiones que completan el paisaje sonoro según la programación de ese momento). Esta combinación, que podríamos denominar ancestral/contemporánea, adquiere singularidades según la trayectorias, expectativas y posibilidades de las dueñas del bodegón. La ambientación, o bien se orienta hacia una estética más cercana a la de los restaurantes del circuito gastronómico urbano o hacia la construcción de un ambiente más familiar que incluye objetos personales (con trofeos de competencias deportivas, figuras de personajes infantiles, imágenes religiosas).

Es común observar comensales que concurren desde sus lugares de trabajo para realizar allí su almuerzo. Así, una práctica que era habitual de los trabajadores de la colectividad peruana ha cobrado adeptos que no pertenecen a ella y que concurren por la combinación de buen sabor, precios bajos y porciones abundantes.

En los bodegones se ofrece un menú compuesto por sopa y un plato principal (segundo), un vaso de gaseosa o jugo y, en algunos, postre. El plato principal incluye casi siempre arroz y/o legumbres y carne (carne, pollo o pescado): arroz chaufa, lomo saltado, seco de res, pollo *broaster*, escabeche de pollo, tallarín saltado. Los principios de condimentación parecen ser el elemento más expresivo de la comida peruana otorgando su carácter distintivo el uso del ají, el rocoto y el glutamato, además de algunas hierbas como el cilantro y el huacatay.

La inscripción de las prácticas culinarias peruanas en territorio cordobés se puede analizar como una relación entre sustituciones e incorporaciones de ingredientes, interacciones y sentidos.

En primer lugar, cabe señalar que entendemos el comer como una forma de cognición (no olvidemos su raíz etimológica común con el verbo *degustar*) sensorial y afectiva



regulada por la cultura que nos hace parte de un sistema culinario. Asimismo, participa de una forma de entender el mundo que a la vez incorporamos. Podemos decir que el transitar por los bodegones adquiere un doble sentido: como ‘re-conocer’ una cultura, es el caso de los migrantes peruanos que reencuentran sus prácticas alimentarias de origen en Córdoba. El valor comunicativo de la comida se estructura sobre el “valor de la circunstancia” (Barthes, 2006): el ritual colectivo que justifica el encuentro entre compatriotas excede la sustancia nutritiva, pero a la vez la requiere como componente intrínseco del comer juntos (Montanari, 2004), como materia necesaria para la activación de la memoria sensorial y afectiva que acerca lo distante.

Y en un segundo sentido, como ‘conocer’ la cultura peruana a través de su gastronomía en el acto de ‘descubrir’ aquellos sabores que se presentan como más ‘auténticos’ para el comensal cordobés vuelto turista en su propia ciudad. La experiencia del comer se expresa como vivencia exótica, como viaje al mundo de las comunidades migrantes de los sectores populares. En la articulación entre estos dos tipos de comensales, las cocineras intercambian, yuxtaponen y negocian ingredientes, técnicas culinarias y significados para volver aceptables (y adaptables) los platos peruanos tanto a la añoranza de su colectividad, como a los estándares del mercado gastronómico.

Cocineras y comensales

En los casos analizados registramos el rol central que ocupa la figura femenina en el manejo del bodegón (excepto en uno de los casos), desempeñando predominantemente el rol de cocinera y en uno de ellos también de anfitriona, encargada de atender al público del local.

Como parte de la dimensión práctica de la comunicación, la presentación de la persona posee una gran importancia ya que permite la articulación de las experiencias previas de los interlocutores para definir las condiciones sociales en que se inscribirá la relación comunicativa (Goffman, 2009).

La presentación de sí que realizaron las cocineras se orientaron en algunos casos por sus aspiraciones de ascenso social. Esto da cuenta de las condiciones materiales desde donde están anclados como sujetos. De ese modo, algunas se presentaron como cocineras que se definen con base en la aceptación que reciben de la colectividad peruana, dando cuenta del reconocimiento de peruanos que fueron descritos como profesionales de trayectoria (“el doctor...”); así como de autoridades del consulado peruano: los cónsules y el secretario.



En contraste, una de las cocineras entrevistadas se presentó desde un plano individual, como cocinera experta. Narró una trayectoria personal que se remonta a la época en que empezó a trabajar en Perú, en una empresa de catering y al progreso que se ve materializado en el agrandamiento del local. Es decir, construyó una historia de vida siempre ligada a su rol de cocinera.

Los relatos de las cocineras dan por hecho el valor que posee la comida peruana como producto de los procesos de patrimonialización desde donde se viene construyendo. Constituirse como cocineras reconocidas o expertas, que producen este “bien patrimonial” les dota de cierto estatus en el mercado de experiencias gastronómicas que se articula en la ciudad y al cual no son indiferentes los comensales argentinos.

En las entrevistas, los comensales entienden su rol como difusores de los bodegones, presentándose como ‘conocedores’ de lugares para comer comida peruana ‘auténtica, sana y barata’. La difusión de la existencia de estos bodegones se realiza como sugerencia para experimentar la degustación de comida peruana a precios módicos. En la presentación de sí de los comensales detectamos la importancia del valor de la comida étnica y de los rasgos de lo popular como sinónimo de originalidad o autenticidad.

La difusión de los bodegones se realiza predominantemente mediante el uso de redes sociales. Destacamos el uso cooperativo de un sistema compartido de anotaciones vía internet, por el cual un grupo privado actualiza y comparte información de los comedores que ‘van descubriendo’ y de sus características.

Algunas cocineras utilizan sistemas de mensajería como Facebook y Whatsapp para comunicar sus menús, ya que les permiten incluir imágenes de los platos ofrecidos. Estableciendo para ello una relación particular con el comensal a quien le comparten sus datos de contacto personal, ya sea sus números de teléfono o sus perfiles personales de redes sociales. Esta forma de relación, propia de la hipermediatización de las sociedades, da cuenta de la intención de participar del campo de disputas por el sentido en el mercado gastronómico de la ciudad. Una muestra de ello son los menús que se ofrecen mediante imágenes destacando la presentación del plato y en algunos casos de su elaboración.

El análisis de la presentación de las cocineras y los comensales nos permite visibilizar la construcción de la espacialidad ligada al establecimiento de redes - hipermediatizadas- que expanden los límites físicos de los bodegones peruanos a través



de prácticas de difusión entre cocineros-comensales y entre comensales-comensales, como parte de “un secreto a voces” que dota de misticismo a estos locales.

En estas prácticas se confirman los sentidos de valor patrimonial a los que se va inscribiendo la cocina popular peruana en Córdoba y constituyen “tácticas” (De Certeau, 2000) mediante las cuales algunos actores de clases medias y populares de la comunidad peruana construyen socialmente el espacio urbano materializan sus aspiraciones de ascenso social.

Consideraciones finales

El análisis de los bodegones peruanos en Córdoba nos ha posibilitado comprender como se despliegan ciertas gramáticas y sintaxis culinarias que participan del ordenamiento de determinados espacios de sociabilidad en un tiempo espacio determinado. En este caso, mediante el reconocimiento de un tejido de prácticas que convoca tanto a integrantes de la colectividad peruana en Córdoba, como a cordobeses en la búsqueda de experiencias gastronómicas más auténticas.

El doble movimiento que destacamos en el análisis entre las prácticas de la comensalidad peruana y argentina se recupera en las figuras con que se nominan este tipo de lugares de restauración popular. El bodegón, como lo definimos, posee un origen rioplatense con un pasado arraigado en sus raíces italianas, que remite a un sentido similar al que se construyó en Perú, de raíces andinas: el *huarique* o *huarike*, palabra quechua que significa “escondrijo”. En palabras de Gastón Acurio: “un pequeño espacio con pocas mesas, una oferta reducida de platos en donde destacan una o dos especialidades, con un ambiente muy casero y un servicio muy amigable casi familiar. Con un público que acude en busca de mucho sabor y calidad a buen precio en porciones generosas. Eso es un huarique (...) Si lo trasladamos al mundo el huarique sería así poco a poco la versión peruana del bistrot francés”⁷.

¿Podemos pensar que el bodegón peruano cordobés es el “huarique” peruano? No poseemos elementos para afirmar una sinonimia entre ambos términos pero sí podemos concebir que los dos se enmarcan dentro de procesos que trascienden su naturaleza de modismo local: la puesta en valor de la autenticidad como argumento de los procesos de patrimonialización y turistificación que atraviesan las ciudades latinoamericanas.

Asimismo, en este encuentro, que impulsa la mediatización y mercantilización de la cocina peruana, nos queda el interrogante acerca de cómo se construyen las relaciones entre ciudadanos que además de países diferentes pertenecen a clases sociales



diferentes. En otras palabras, si la inclusión de la cocina peruana popular -como parte del mercado de experiencias- encuentra también la transformación de las condiciones sociales en que se originaron tales prácticas y espacios.

Notas

¹ Siguiendo este concepto benjaminiano en relación a la acumulación por desposesión engloba a aquellas intervenciones urbanísticas destinadas a la construcción de una estética urbana partir de procesos de reorganización de la población cuya lógica responde a un triple proceso de gentrificación, patrimonialización, turistificación (Espoz y del Campo, 20018).

² La migración peruana ocurrida en la década de 1990 se caracterizó por poseer fines laborales (Falcón y Bologna, 2013) a diferencia de la que se dio anteriormente (década de 1950), la cual estuvo orientada por un interés formativo en estudios universitarios, que decantó en la permanencia en el país, luego de insertarse al mercado laboral local (Vera de Flachs y Sillau Pérez, 2003). El denominador común en todo el proceso migratorio peruano fue la aspiración de ascenso social, pero la diferencia entre ambas la constituye la pertenencia de clase. Mientras la primera migración fue de carácter individual y gestada por sectores de clase media y alta, la más reciente incluyó sectores más amplios que vinieron principalmente por una motivación económica y en base a redes familiares, ya que el Perú atravesaba una profunda crisis económica y una situación de violencia política por el enfrentamiento entre el Estado y las guerrillas (Falcón y Bologna, 2013).

³ Precisamente la zona conocida como Pueblo Alberdi, que comprende los barrios de Alberdi, Alto Alberdi, Villa Páez y Marechal

⁴ Los barrios pericentrales de Córdoba atravesaron un proceso de gentrificación desde la década de 1980 que implicó la expulsión de familias obreras en un primer momento y -entre 1990 y el nuevo siglo- la de habitantes de asentamientos populares que fueron trasladados a las ciudades barrios construidas a través del plan provincial de vivienda "Mi Casa, mi vida" (Boito, 2017; Espoz, 2009). El primer momento se dio principalmente por el abandono de parte del Estado municipal del mantenimiento y mejora de los servicios, lo cual provocó que muchos habitantes de estos barrios decidan mudarse. El valor del suelo se abarató y la disponibilidad de viviendas aumentó. En este contexto es que se explica el asentamiento de la colectividad peruana. Con el transcurrir de los años, la migración peruana en su mayoría siguió los patrones de asentamiento popular en las



ciudades barrios y en la periferia este y sur de Córdoba, ya que los barrios pericentrales fueron escenario de la intervención urbanística de empresarios desarrollistas.

⁵ Maldonado, 2018; Marchetti, 2013a, 2013b; 2017; Pairone, 2019.

⁶ Prueba de ello lo constituye el desarrollo de exhibiciones de platos peruanos, concursos y festivales gastronómicos promovidos por el Consulado peruano en Córdoba en conjunto con el Club Atlético Belgrano, en el marco de los aniversarios patrios de este país, que se realizan desde el año 2016..

⁷ <https://www.facebook.com/gastonacurio/posts/10150486664683130/>

Bibliografía

Barthes, R. (2006) "Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea" en *Empiria. Revista de metodología de las ciencias sociales*. Núm. 11, enero-junio, 2006, pp. 205-221.

De Certeau, M. (2000) *La invención de lo cotidiano*. México: Universidad iberoamericana.

Debord, G. (1995) [1967] *La sociedad del espectáculo*. Buenos Aires: La Marca

Espoz, B. (2016) "Apuntes sobre el turismo" en *Revista Chasqui*, Núm. 133 diciembre de 2016-marzo 2017, sección Informe, pp. 317-334.

Espoz, B. y del Campo (2018) "Estrategias de comunicación política: sentidos del patrimonio y el turismo en Córdoba (2010-2018)" en *Revistas de la Universidad Nacional de La Plata*. Vol. 1 Núm. 60 (2018): Primavera (octubre-diciembre). Recuperado de: <https://perio.unlp.edu.ar/ojs/index.php/question/article/view/4840/4003>

Falcón, M. y Bologna, E. (2013) "Migrantes antiguos y recientes: Una perspectiva comparada de la migración peruana a Córdoba, Argentina", en *Migraciones internacionales*. Vol. 7, Núm. 1, enero-junio de 2013, pp. 235-266.

Fischler, C. (1995) *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Amorrortu.

Goffman, E. (2009) *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Buenos Aires: Amorrortu.

Lindon, A. (2019) "La construcción socio-espacial de la ciudad. Desde la perspectiva del sujeto-cuerpo y el sujeto sentimiento". ponencia presentada en el XXVII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. VIII Jornadas de Sociología de la Universidad de Buenos Aires. Asociación Latinoamericana de Sociología. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3320514.pdf>

Miranda Pérez, J. (2017) "Junto, tupido y abundante. Economías feriantes y (contra)organización política". Buenos Aires: Antropofagia.



Montanari, M. (2004) La comida como cultura. Gijón: Trea.

Fuentes

Maldonado, N. (23 de abril de 2018) "Comer a puertas cerradas", La Voz del Interior. Recuperado de: <https://vos.lavoz.com.ar/comer-y-beber/comer-puertas-cerradas>

Marchetti, N. (2 de junio de 2013a) "Pollo a la peruana", La Voz del Interior. Recuperado de: <https://vos.lavoz.com.ar/comer-beber/pollo-peruana>

Marchetti, N. (15 de diciembre de 2013b) "Huarike: un resto bar peruano recomendado para amigos", La Voz del Interior. Recuperado de: <https://vos.lavoz.com.ar/comer-y-beber/huarike-un-resto-bar-peruano-recomendado-para-amigos>

Marchetti, N. (22 de septiembre de 2017) "Fuster: un hermoso bodegón peruano", La Voz del Interior. Recuperado de: <https://vos.lavoz.com.ar/comer-y-beber/fuster-un-hermoso-bodegon-peruano>

Pairone, J. (28 de septiembre de 2019) "Providencia, la pequeña Lima", La Voz del Interior. Recuperado de: <https://www.lavoz.com.ar/opinion/providencia-pequena-lima>

Sgarella, S. "Perú de mis amores: gastronomía en el barrio más revolucionario de Córdoba" (7 de mayo de 2019). La Tinta. Recuperado de: <https://latinta.com.ar/2019/05/peru-amores-gastronomia-barrio-revolucionario-cordoba/>



Etnicidad y comida...más allá de la alimentación familiar. Estudio en una comunidad peruana de Ensenada (Pcia. de Buenos Aires, Argentina).

Maria Susana Ortale
Javier Alberto Santos

Resumen

La alimentación es un indicador sensible de las condiciones de vida de los hogares, un consumo central para la reproducción biológica y social y una práctica elocuente de las pertenencias culturales y de las identidades sociales. Este último aspecto sobresale en un estudio más abarcativo referido a desigualdad social y pobreza, llevado a cabo -a partir de un censo-, en un barrio pobre urbano del municipio de Ensenada (Pcia. de Buenos Aires, Argentina), caracterizado por su segregación territorial y por la concentración de población de origen peruano. Con base en dicho análisis, observamos que el componente étnico, en desmedro del nivel de ingresos, operaba como un factor que intervenía en la mayor adecuación cualitativa de las comidas a la normativa nutricional vigente en nuestro país. Dicho patrón está representado por la pollada, comida típica y frecuente en los hogares peruanos, término que alude también a una actividad comunitaria que se activa en el barrio con motivo de problemas que afectan a “compatriotas”. Aquí nos centraremos en este último sentido: a las polladas en torno de las cuales la colectividad se compromete y actualiza contratos de intercambio. A través de ellas, los vecinos compatriotas, recurren a un modelo cultural, expresivo del grupo y asumido como propio, que permite recrear una membrecía comunitaria y ajustarse al presente. Ubicaremos nuestra presentación, en el vínculo comida, identidad colectiva, pobreza y redes de reciprocidad.

Palabras clave

Alimentación; Etnicidad; Pobreza; Redes de reciprocidad; Pollada.

Introducción

Esta comunicación se inscribe en un proyecto denominado “Desigualdad social, pobreza y políticas sociales. Reflexiones teórico-metodológicas a partir de estudios de caso en el Gran La Plata”¹.

Desde una perspectiva socio-antropológica el equipo viene desarrollando una serie de investigaciones empíricas destinadas a caracterizar y comprender el fenómeno de la pobreza y la desigualdad social, atendiendo tanto a sus dimensiones materiales como



simbólicas y articulando abordajes que contemplan escalas macro y microsociales. Nuestros trabajos se orientan tanto a una descripción de las condiciones de vida objetivas, como a un análisis del modo en que los sujetos dotan de significado a las mismas.

Ahora bien, nuestra presentación se desprende de los resultados de un censo de los hogares del Barrio JLC del municipio de Ensenada, ubicado en la Provincia de Buenos Aires (Argentina), caracterizado por su segregación territorial y por la concentración de población de origen peruano, y de entrevistas y observaciones realizadas durante y con posterioridad a él. En este barrio, la dimensión étnica y la construcción de fronteras socio-espaciales, emergieron como elementos analíticamente potentes para la comprensión de las especificidades de la vida en la pobreza y de los procesos de desigualdad social.

Una de las dimensiones contempladas en el censo estuvo vinculada con la alimentación familiar, cuyos resultados, referidos a la composición y adecuación alimentaria de las principales comidas fueron contrastados con datos agregados a nivel de la Provincia de Buenos Aires, Argentina (Ortale y Santos, 2017).

Los datos de ese análisis permitieron reconocer regularidades en las composiciones alimentarias de las comidas de las poblaciones, así como contrastes en relación con las normas devenidas de las recomendaciones del saber experto (principalmente médico-nutricional), que instituyen lo que es adecuado en términos alimentarios). En efecto, por un lado, se observó una diferencia asociada a la importancia asignada a la realización de las comidas entre los contextos poblacionales abordados y en donde el almuerzo apareció con un mayor peso relativo en JLC (mientras que la cena lo era en la provincia Buenos Aires). Asimismo, la composición de la comida en JLC se mostró más variada y adecuada, y apoyada sobre un conjunto más amplio de componentes alimentarios entre los cuales destacaban las verduras cocidas, el arroz y la carne de pollo. En la provincia de Buenos Aires, en cambio, la composición de la comida se mostró más monótona, inadecuada y centrada en el uso de dos componentes: cereales/harinas y carne de vaca.

Según lo analizado, se hipotetizó que el componente étnico, en desmedro del nivel de ingresos, operaría en la mayor adecuación de su composición (variedad de verduras crudas y cocidas, arroz, pollo) a la normativa nutricional vigente. Dicho componente pondría en cuestionamiento los argumentos que reducen la explicación -e interpretación- de la composición alimentaria, a factores netamente económicos (FAO, 2012).



Según la FAO "Pese a las diferencias regionales en las dietas, los resultados de las encuestas confirman que en los grupos de ingresos más altos estas presentan una mayor diversidad, independientemente de la región. Al aumentar los ingresos, la aportación de los cereales, las raíces y los tubérculos al total del suministro de energía alimentaria per cápita disminuye, mientras que las aportaciones de los alimentos de origen animal y de las frutas y hortalizas aumentan de forma significativa" (FAO, 2012:18). Así, estos datos agregados parecen mostrar una relación lineal fuerte en donde los hogares con mayores ingresos tienden a mostrar una mayor diversidad/variedad en la composición de las comidas y un descenso proporcional de la presencia de cereales junto a un aumento destacado de las carnes frutas y hortalizas. Sin embargo, y atendiendo a los datos obtenidos en el análisis referido, esa argumentación no pareció replicarse en la población de JLC. La existencia de un componente étnico asociado a la alimentación, matizaría la correlación planteada por la FAO. En efecto, teniendo los habitantes del barrio JLC menos recursos relativos en términos de ingresos que la media poblacional de la provincia de Buenos Aires, la composición de su alimentación era más variada y rica en hortalizas y carnes que la de la población provincial.

Dicho patrón está representado en la pollada, a partir de lo cual se propuso profundizar cualitativamente en ella. La "pollada" tiene principalmente dos sentidos articulados. Por un lado, se refiere a un menú frecuente en los hogares que, recreando un plato típico peruano, tiene altísima presencia en la mesa de los hogares del barrio. Pero también, remite a una actividad comunitaria, de carácter solidario, de larga data, habitual en Perú y de funcionamiento regular en el barrio que recrea la membrecía étnica/nacional en respuesta a problemas emergentes que los afectan.

La presentación versará sobre esto último, ubicando la reflexión sobre la cuestión alimentaria en la temática de la identidad colectiva y en las redes de reciprocidad.

Breve caracterización de la migración peruana en Argentina y del barrio estudiado

La migración de origen peruano hacia la Argentina no es un fenómeno nuevo, pero adquirió características atípicas en la década de 1990. Antes de ese momento el aporte poblacional peruano en la Argentina era menor al de otros países de la región, pero, el aumento en volumen relativo entre 1990 y el 2001, llevó a que los residentes de origen peruano se expandieran, pasando de 15.939 a 88.260 personas (Cerruti, 2005).



Varios aspectos intervinieron en la expansión de la migración peruana en la década de los noventa pero “la conjunción de la crisis político-institucional y de las crecientes dificultades del mercado de trabajo peruano para proveer empleos con niveles de ingresos relativamente razonables constituyeron el motor principal del llamado “éxodo” peruano” (Cerruti, 2005). Asimismo, estas condiciones del país de origen se conjugaron con la atracción que producía la política económica de sobrevaluación cambiaria en Argentina. Esta atracción se mostró como clave para la continuidad del movimiento migratorio hacia la Argentina incluso a pesar de los procesos de precarización y deterioro de las condiciones del mercado de trabajo argentino que se darían -y profundizarían- a lo largo de la década de 1990. Según esta autora, esto se debió en parte a que una vez que comenzaron a crearse y expandirse redes sociales de migrantes peruanos, los costos de la migración tendieron a disminuir, aumentando los retornos esperados de la misma hacia el Perú.

De acuerdo al Censo 2010, el aporte peruano ha disminuido relativamente su peso pero no deja ser importante. En efecto, hoy Perú se encuentra en la cuarta posición de procedencia de extranjeros al país - luego de Paraguay (550.713), Bolivia (345.272) y Chile (191.147)- registrando 157.514 inmigrantes a Argentina (INDEC, 2010). El 82,7% de esta radicación tiene lugar entre la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y la Provincia de Buenos Aires. Según el Consulado General del Perú en La Plata existen unos 16.000 peruanos en el Gran La Plata, constituyendo la segunda colonia más grande de peruanos en la Argentina, después de la Capital Federal (Morales, 2012).

Este último autor subraya la importancia de la ley de migraciones promulgada en 2004 (Ley 25.871), constituyendo un marco normativo orientado por el criterio de inclusividad, que supone a los inmigrantes como sujetos de derecho. La ley, resultado de mecanismos participativos, es considerada como un cambio positivo, aunque persistan concepciones asimilacionistas y nada asegure el abandono de ideas arraigadas en los imaginarios sociales (Domenech, 2005 cit. por Morales, 2012). La misma promueve el fortalecimiento de las asociaciones de inmigrantes (sindicatos, organizaciones empresariales y a las organizaciones no gubernamentales) que, “sin ánimo de lucro, favorezcan su integración social, prestándoles ayuda en la medida de sus posibilidades” (Art. 106, Ley 25.871).

Con relación al barrio JLC, tal como concluimos en un informe, la composición demográfica de la población del barrio guarda similar comportamiento a las medias poblacionales en términos de género y edad, con una fuerte presencia de población



inmigrante mayormente peruana; que cuenta con un nivel educativo medio-alto; que el nivel de ocupación también es alto, pero que se trata principalmente de trabajo informal y altamente precarizado; que los niveles de ingreso son muy bajos, y que en su mayoría son destinados a gastos de alimentación; que el nivel de cobertura en salud es muy bajo; que el acceso a programas sociales u otras ayudas del Estado es muy limitado; que la posesión jurídica de los terrenos es prácticamente inexistente; y que la provisión de servicios e infraestructura son deficientes. Todos estos datos no hacen más que dar cuenta de las distintas vulnerabilidades -habitacionales, laborales, de ingresos, etc.- a las que la población del barrio JLC se ve expuesta en su vida cotidiana (Ortale, Eguía, Rausky et al., 2018).

La mayoría de las problemáticas comunitarias planteadas por los vecinos al gobierno municipal, desde hace varios años (titularidad del terreno, mejoramiento de las calles, del suministro de agua, instalación del servicio de gas, alumbrado público, conclusión de la construcción del salón de usos múltiples, gestión de personería jurídica para una organización barrial) no han sido resueltas.

Al interior del barrio, pesa aun la disolución de la única organización barrial, liderada por migrantes, que servía para gestionar demandas. La disolución fue motivada por conflictos (derivados de una toma de terrenos) con el delegado municipal, con vecinos y entre integrantes de la organización. Atomizados desde entonces, sus miembros pasaron a desempeñar débiles liderazgos con recursos exiguos que obtienen de diversas organizaciones políticas y civiles. A este hecho, se agregó con el nuevo gobierno iniciado a fines de 2015, la ruptura de las cooperativas ligadas al programa Argentina Trabaja², que aun con escasa presencia, permitía el desarrollo de emprendimientos comunitarios (limpieza del barrio, organización de la copa de leche). El cambio introducido por el programa que lo sustituyó, denominado desde entonces “Hacemos Futuro”³, agudizó la atomización en la medida en que como “contraprestación” del monto recibido, se exige a los destinatarios finalizar estudios o realizar cursos de capacitación.

Ahora bien, muchas de las vulnerabilidades identificadas en el trabajo de campo, particularmente las que afectan a los hogares de migrantes, se enfrentan a través de redes de reciprocidad que ellos establecen, expresando posiciones objetivas de desigualdad, consciencia de diferencia y sentimientos de pertenencia cultural. Como plantea Pereyra (2005: 64). “La desnaturalización de ciertas relaciones desiguales



basadas en la nacionalidad constituye un pre-requisito esencial e inicial para cualquier lucha por derechos ciudadanos”.

Y es alrededor de esta cuestión que ingresan las polladas como objeto de interés y discusión.

Etnicidad y procesos organizacionales en el contexto local

En nuestro trabajo de campo, la etnicidad se manifestó en las frecuentes referencias a las categorías nosotros (peruanos)/ustedes (argentinos) ligadas a manifestaciones o prácticas culturales distintivas pero que también involucran consideraciones sobre el estatus dentro de la sociedad. Recuperando a Cardoso de Oliveira (2007), la etnicidad involucra tres aspectos: uno relativo a la identidad, cuyo dominio es el ideológico; otro relativo al grupo social, cuyo dominio es la organización y el último, relativo a la articulación social, cuyo dominio es el proceso (de relaciones sociales) que tiene lugar en una formación social dada. Se trata de una identidad de carácter minoritario, que contrasta con la cultura dominante enmarcada en un Estado-nación que contiene a una diversidad de grupos portadores de identidades minoritarias, que se reproducen de cierto modo en el plano de su propia organización. Cardoso advierte la necesidad de reparar en el carácter contradictorio de las relaciones que se pueden observar en el interior de modos de producción que pretenden la acumulación y cuyas relaciones de trabajo están marcadas por la estructura de clases y obedecen a su dinámica y al encubrimiento por la etnia, en cuanto ideología, de las relaciones de clase.

Reconocemos que el concepto de etnicidad involucra una combinación contingente de aspectos “objetivos” y “subjetivos” y que, lejos de remitir a la idea de continuidad o conservación cultural, alude a una reorganización dinámica de las relaciones y de las costumbres (Cohen, 1974).

Siguiendo a Eriksen (2018), entendemos que la etnicidad se ubica en el nivel de las representaciones y de las ideologías y que corresponde al investigador discernir qué relaciones sociales expresan (y encubren) las peculiares relaciones sociales entre grupos o segmentos minoritarios y grupos o sociedades dominantes en una sociedad., con el fin de no tomar la realidad pensada por los agentes sociales como equivalente a la realidad por ellos vivida.

En términos del segundo aspecto señalado por Cardoso y regresando ahora al contexto local, se destaca la vitalidad y presencia de las organizaciones de migrantes peruanos en un sinnúmero de eventos y actividades. En tal sentido, el trabajo de Morales (2012),



aporta con sus reflexiones derivadas del estudio de las asociaciones de migrantes latinoamericanas en Gran La Plata, cuya visibilidad cobra notoriedad a raíz de la mencionada ley de migraciones (Ley 25.871). Dichas asociaciones, concebidas como espacios no predominantemente estables y cristalizados, caracterizados por la variabilidad en su conformación y su inestabilidad institucional, expresan la reivindicación pública de una afiliación étnico-nacional-regional, entre otros parámetros de agrupamiento posibles, siendo una de las posibilidades de identificación en situaciones históricas, políticas, económicas y sociales particulares.

Las mismas fortalecen lazos identitarios y representan un acervo potencial para la intervención de los migrantes en la arena pública en pos del reclamo de derechos de los inmigrantes y a su inserción en la sociedad local. Contrastando con las asociaciones estudiadas por Morales, principalmente de carácter reivindicativo, en nuestro caso se trata de asociaciones de vecinos, con fuerte legitimidad cultural, que se activan de forma espontánea frente a situaciones problemáticas específicas que quedan fuera del campo de agencia de las instituciones formalmente reconocidas para la interlocución con el Estado o bien que funcionan de manera paralela. Es importante reparar en las observaciones de Caggiano (2005) acerca de cómo el Estado incorpora a las asociaciones o colectividades migrantes, haciendo hincapié en la difusión de su aporte cultural para favorecer la integración y disminuir el prejuicio. Dicho autor señala que más allá de las intenciones, resultados o beneficios que se juegan en dichas estrategias, el excesivo privilegio en 'lo cultural' como la dimensión donde las colectividades y sus instituciones podrían (o deberían) actuar, podría limitar las posibilidades de acción sobre 'lo político', 'lo social' y 'lo económico'. Ello está en línea con el planteo de Irazuzta (2001) para quien los rasgos seleccionados como diacríticos grupales de las colectividades, están constituidos por aquellos aspectos más despolitizados de la cultura (citando a la comida como ejemplo), o se hallan fuertemente influidos por el imaginario mass mediático.

Es con este encuadre que nos dirigiremos a interpretar las relaciones de reciprocidad y las percepciones acerca de las mismas que se manifiestan en las polladas.

Comida, reciprocidad, etnicidad

El abordaje de las prácticas alimentarias y los sentidos asociados a ellas permiten caracterizar la alimentación de una población. La misma es un indicador sensible de las condiciones de vida de los hogares - ya que se trata de un consumo central para la



reproducción biológica y social- y una práctica elocuente de las pertenencias culturales y de las identidades sociales.

Focalizaremos en este último aspecto, destacando las funciones de comunicación, de integración y de intercambio que subyacen al consumo de una comida típica peruana, recurrente en una actividad comunitaria movida por razones prácticas: resolver necesidades individuales o colectivas.

A través de las polladas, la/s personas, familias o grupos de vecinos recaudan dinero para cubrir gastos de distinta índole (mejoras de infraestructura barrial, tratamientos de salud, asistencia por muertes, viajes no previstos, etc.).

Esta actividad ha sido referenciada con relación a migrantes en los barrios pobres de Lima y a su rol dentro de las estrategias de sobrevivencia de las familias de esos barrios en un contexto de crisis económica, desempleo y subempleo inaugurado en la década de 1980 y la eclosión en 1990 con el mandato de Fujimori que hicieron que Perú fuese el país más caro del mundo y que a causa de la devaluación, miles de personas no tuviesen qué comer (Béjar Rivera y Álvarez Alderete, 2010). Los autores la vinculan con las tradiciones de intercambio, reciprocidad y solidaridad de los pueblos andinos de donde proceden los migrantes. Allí las polladas, organizadas para recaudar fondos en aras de un bien común o personal, permitieron a los hogares pobres lograr algunas metas y satisfacer las necesidades más apremiantes. Asimismo, analizan cómo las mismas aparecen también en las familias de las clases media y alta, denominándose «chicken parties» cuando la crisis también golpeó a la clase media que se vio en la necesidad de organizar este tipo de actividades para solucionar sus problemas económicos. Por último, señalan que, impulsados por la crisis económica y política muchos peruanos emigraron a diversos países, y con ellos la reproducción de muchas de sus costumbres.

Si bien incluyen a la pollada dentro de las estrategias de sobrevivencia, representando un conjunto de actividades que las familias se ven obligadas a realizar para garantizar su reproducción cotidiana, biológica y social, afirman que tales iniciativas o estrategias no nacen en la crisis y tampoco desaparecen con éstas.

No obstante, cabe decir que la tendencia a desarrollar intercambios recíprocos guarda una relación bastante directa con la cercanía social entre los miembros y que adquiere relevancia cuando la supervivencia física o social de un grupo se encuentra en juego.



En tales circunstancias, la gente moviliza sus recursos sociales y los convierte en un recurso económico (Adler de Lomnitz, 1980).

La tesis de Álvarez Alderete (2018) ofrece, entre otros importantísimos aportes, una revisión de las distintas acepciones de la pollada en Perú y en otros países y ubica la definición pionera, casi con la misma connotación que la peruana, en en 1971 en Costa Rica a partir de la obra titulada: “Por el amor de Dios”, publicada en ese mismo país en 1918. Tal definición de inicios de siglo XX predica: “Pollada: f. Favor, buena acción: ‘...allí hice una pollada y él me dijo: ...vos sos un hombre.’ (PAD. 33)”⁴⁰. “Hacer una pollada (PAD. 33) es realizar una buena acción, un favor, por ejemplo. p. 158”⁴

En Perú “la actividad”, tal la denominación genérica de las polladas, representa un mecanismo asistencial institucionalizado, de promoción y protección individual y comunitaria, que funciona con relativa autonomía de los aparatos estatales y de la militancia religiosa, social o política, siendo recreada en el barrio JLC.

Las polladas en el barrio JLC

En el barrio JLC, los vecinos “compatriotas”, recurren a un modelo cultural, expresivo del grupo y asumido como propio, que permite reconstruir una membresía comunitaria y ajustarse al presente.

Esta actividad expresa, pues, fenómenos de etnicidad. La adscripción étnico-nacional, como principio de organización orientado por sistemas cognitivos, valorativos y afectivos, ejemplifica cómo etnia -y clase social- estructuran la identidad y que la globalización, lejos de ser un proceso totalizador, ha promovido el fortalecimiento de identidades étnico-nacionales a partir de la creciente movilidad de cosas, personas, e ideas.

A través de las polladas, se recauda dinero dirigido a cubrir gastos de distinta índole (mejoras en la vivienda, equipamiento, costos de enfermedad, viajes). Se apoya en el conjunto de relaciones interpersonales que a través de un dar y recibir propio de su matriz cultural, integran a los vecinos a su entorno social y les permiten mantener o mejorar su bienestar material, físico y emocional. No son los individuos, ni siquiera solo los parientes (como sucede en numerosos barrios pobres del Gran La Plata), sino la colectividad la que se compromete, al interior de la cual se intercambia y se asumen contratos.



Según los relatos de las/os vecinos, las polladas estuvieron presentes en el inicio de la ocupación de los terrenos del barrio. En esa oportunidad, y así persiste, fueron las mujeres quienes las dinamizaron, para recaudar fondos para trazar la infraestructura del barrio JLC, en paralelo con el reclamo a autoridades municipales.

El motivo de que la comida incluya pollo tiene que ver con su comparativamente bajo costo y menor riesgo de descomposición respecto del pescado y otras carnes de vaca o cerdo.

Las polladas se realizan los sábados, generalmente al mediodía, por la disponibilidad de tiempo y debido a la mayor convocatoria y potencial recaudación. Sin embargo, los preparativos comienzan con días de anticipación para conseguir donaciones de los alimentos involucrados, hacer la difusión y organizar la distribución de tareas, a cargo de las mujeres. Ellas se nuclean en comisiones ad hoc “pro-salud”, “pro-barrio”, etc..

Es interesante la convergencia del fraseo incluido en las cartillas de difusión de las polladas en Lima mencionado por Béjar Rivera y Álvarez Alderete (2010), con muchas de las respuestas dadas por los vecinos del barrio JLC: “hoy por mí, mañana por ti”, el que expresa las contingencias, la inseguridad y el desamparo que afectan la vida en estos barrios.

- *“Es por un compatriota, es igual que aunque nosotros estamos en Argentina, pero es un favor que tenemos que hacerlo, porque todo es prestado en la vida”.*
- *“y todos colaboran ... es estar unidos en el dolor!”*
- *“Si, sí, estamos ahí todos!”*
- *“Y...frente a la desgracia. Por ejemplo, a mi me pasa una desgracia y también están acá. ”*
- *“Es cuando hay una unidad para alguien que está en problemas grandes. Una ayuda entre compatriotas”*
- *“Porque nadie está libre de nada!. Ahorita puedes tener un morro de todo, dinero, trabajo, todo. Pero nadie sabe, el día de mañana, que puede pasar! Entonces, hay que estar ...”.*

También es interesante mencionar la convergencia respecto de la pérdida de sentido original de la pollada cuando los vecinos mencionan la sospecha, en alguna ocasión puntual, de que la misma se realiza “pro-bolsillo”, alejándose de la idea central de que la misma debe contribuir a un bien social.



La preparación, a cargo de mujeres, comienza el día de anterior ya que el pollo requiere sazonado. La pollada de la que participamos fue organizada por mujeres vecinas de un compatriota que vivía solo, y que debía operarse a raíz de un traumatismo en el cráneo producto de un accidente laboral y que había sido objeto de “abandono de persona” por parte del seguro. El destino de la recaudación estaba relacionado con la adquisición de una prótesis requerida para la intervención quirúrgica.

La difusión se llevó a cabo a través de afiches, tarjetas, boca en boca, whatsapp en nombre de una Comisión Pro-salud para el “Buche” (tal el apelativo del destinatario de la ayuda).

Anexo 1

Las donaciones de alimentos provinieron del consulado de Perú, de vecinos con mejores posiciones socioeconómicas, comerciantes del barrio (verdulerías almacenes) y de fuera del barrio, todos compatriotas.

Colaborar con una pollada no implica necesariamente tener que ir al lugar donde se realiza, pues quienes organizan contemplan el rol de donantes, repartidores y compradores residentes mas allá de los límites del barrio.

La venta también a cargo de mujeres, contaba con la asistencia de varones a cargo de la distribución del plato en lugares alejados del barrio aunque la mayoría de los compradores eran vecinos, la casi totalidad peruanos. La composición de cada plato vendido era la siguiente: pollo frito (1/4), papas sancochadas (hervidas), zanahoria rallada, repollo en juliana, lechuga en hoja grande, sazonado con vinagreta y acompañado con salsas picantes de jipanca, rocoto y huacatay.

Con relación a la cerveza, habitual en las polladas que se llevan a cabo en Perú, en el barrio JLC solo se incluye eventualmente, cuando la pollada se realiza con determinados motivos y generalmente de noche. Su consumo es importante porque produce un buen margen de ganancia, no obstante plantea el riesgo de que la pollada culmine en conflictos.

El costo de la porción (abril 2018) era de 4,5 dólares (la mitad que el costo en comercios). Las 140 porciones elaboradas, fueron vendidas.

Vemos pues en este caso, cómo la comida representa un rasgo distintivo de identidad cultural exhibido públicamente, y cómo opera como un medio para resolver inequidades



sociales en contextos comunitarios vulnerables, más allá de las acciones estatales y de las propias asociaciones formales.

Se trata de una particular modalidad de funcionamiento de las redes sociales que en este caso se activan espontánea y explícitamente, bajo la apariencia del desinterés, brindando apoyo a quien/es precisan. Representa una manifestación de la reciprocidad que está en la base de la vida social: dar ayuda a quien la necesita para a la vez recibirla en casos pertinentes.

Dichas relaciones, bajo la forma de capital social comunitario, se orientan por normas que promueven la confianza y la cooperación. En esta red, el mercado es solo uno de los momentos y la circulación de los bienes no es más que uno de los términos de un contrato mucho más general y permanente.

Conclusiones

La pollada, más que ligada a rasgos culturales estables, debe ser comprendida en el marco de una red de un campo estructurado de posibilidades y restricciones.

Esas redes intentan recuperar cierta estabilidad en el curso de la vida y su funcionamiento debe ser analizado junto con los mecanismos específicos de reproducción de las sociedades modernas: el mercado y el Estado.

El funcionamiento de estas redes constituye una dimensión importante a tener en cuenta en el estudio de la reproducción cotidiana de hogares que viven en condiciones de pobreza. La comida representa un rasgo distintivo de identidad cultural exhibido públicamente y un vehículo para resolver inequidades sociales en contextos comunitarios vulnerables, más allá de las acciones estatales y de las propias asociaciones formales.

Pero también, la existencia de estas redes exhibe las debilidades del Estado como garante de la protección social y las fallas de la economía y su argumento a favor de los criterios de mercado, la búsqueda de beneficio individual y la competitividad (Serrano, 2001) por lo que debe advertirse que las mismas no sean interpretadas desde la ideología de la autoayuda, ya que contribuyen a reproducir y naturalizar un orden social injusto.

Insistimos sobre esta cuestión debido a la permanencia de miradas romantizadas y celebratorias sobre las redes sociales y el ingenio popular. En este sentido, economistas del Banco Mundial se han manifestado recientemente, con relación a las polladas, de la



siguiente manera: “el encanto de la pollada está más allá de su sabor; mejor dicho, su atractivo peculiar es el modo en que, con el pretexto de compartir una comida y bebidas, las personas que organizan las polladas logran comprometer a sus amistades para que les colaboren con unas monedas a cambio de una pieza de pollo”, representando -entre otras modalidades análogas registradas en otros países- una de las formas más ingeniosas de conseguir dinero en períodos de crisis financiera (Klapper, 2015).

Notas

¹ Acreditado por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de La Plata y radicado en el Centro Interdisciplinario de Metodología en Ciencias Sociales (CIMeCS).

² Argentina Trabaja tiene como finalidad la generación de empleo y la ejecución de trabajos en beneficio de la comunidad para llegar a los sectores más postergados de la sociedad y darles herramientas para lograr su inserción, a través del trabajo en cooperativas con capacitación en obra. El ministerio de Desarrollo Social de la Nación inscribe al beneficiario como monotributista social y paga mensualmente el monotributo, además de hacerse cargo de la obra social y del seguro por accidente personal. A su vez, mensualmente abona como anticipo de excedente 1.200 pesos por mes. Los beneficiarios se encargan de realizar tareas de limpieza, desmalezamiento y parquización, como así también reparación y pintura de edificios, entre otras. Para ingresar al programa, los beneficiarios deben cumplir con ciertos requisitos: ser mayores de 18 años y el grupo familiar no deberá tener ingresos, salvo el Plan Alimentario o la Asignación Universal.

³ Hacemos Futuro es una política que reemplaza al Argentina Trabaja y que ofrece herramientas para finalizar estudios, capacitación en oficios a fin de promover más oportunidades en el mundo del trabajo.

<https://www.argentina.gob.ar/desarrollsocial/hacemosfuturo>

⁴ Víctor Manuel Arroyo Soto. El habla popular en la literatura costarricense. San José, Costa Rica: Publicaciones de la Universidad de Costa Rica. Serie de Tesis de Grado N°. 18, 1971, p. 259. Definición basada a partir de la obra de Luis Dobles Segreda. Por el amor de Dios. Heredia, Costa Rica: Imprenta, Librería y Litografía Alsina, 1918, p. 33.

Anexo 1



Bibliografía

Adler de Lomnitz, L. (1980). *Cómo sobreviven los marginados*. México: Siglo XXI.

Álvarez Alderete, M. A. (2018). *La pollada. Una forma de auto organización para afrontar la crisis en Lima, 1980-2001. Una visión sociohistórica*. Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Sociología. Facultad de Ciencias Sociales. Escuela Profesional de Sociología. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Perú.

Archenti, A.; Tomás, M. (2003). Interculturalidad, trabajo y migración en el Gran La Plata. III Jornadas de Sociología de la UNLP, 10 al 12 de diciembre de 2003, La Plata, Argentina. *La Argentina de la crisis: Reconstrucción, nuevos actores y el rol de los intelectuales*. En Memoria Académica. Disponible en:

http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.6839/ev.6839.pdf

Béjar Rivera, H. y Álvarez Alderete, M. (2010). *Las polladas: una estrategia de sobrevivencia en época de crisis económica y política*. Lima, 1980-2003. *Investigaciones sociales* | Vol.14 N°24, pp.259-283 [2010] | UNMSM/IIHS, Lima, Perú.

Caggiano, S. (2005). *Lo nacional y lo cultural, Centro de Estudiantes y Residentes Bolivianos: representación, identidad y hegemonía*. En Domenech, E. (comp.). *Migraciones contemporáneas y diversidad cultural en la Argentina*. Córdoba: UNCO, CEA.

Cardoso de Oliveira, R. (2007). *Etnicidad y Estructura Social*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.



- Cerruti, M. (2005). La migración peruana a la Ciudad de Buenos Aires: su evolución y características. *Población de Buenos Aires*, vol. 2, N°2, pp. 7-28.
- Cohen, A. (1974). Introduction: The lesson of ethnicity. En Cohen, A. (ed.), *Urban Ethnicity*, (pp. ix-xxii). London: Tavistock.
- Eriksen, T. (2018). El estatus epistemológico del concepto de etnicidad. *Antropologías del Sur*. Vol. 5 Núm. 10. 211-220.
- FAO, FIDA y PMA (2012). El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2012. El crecimiento económico es necesario pero no suficiente para acelerar la reducción del hambre y la malnutrición. Roma: FAO.
- Irazuzta, I. (2001). La sociedad en los bordes. Una representación ritual de la construcción/ deconstrucción de fronteras sociales. *Política y Sociedad*, N° 36.
- Klapper, Leora (2015). Chicken parties and other ways the world's poorest people raise money. *The Guardian*, 29/1/2015. Recuperado de: <https://www.theguardian.com/global-development-professionals-network/2015/jan/29/chicken-parties-poor-raise-money>
- Morales, O. (2012). Organización de inmigrantes en la región de La Plata. Asociacionismo y formas de visibilización/ participación en la arena pública. *Anclajes. Trampas de la Comunicación y la Cultura*, N° 70, 1-14.
- Ortale, M.S. y Santos, J.A. (2017). Pobreza, desigualdad social y filiación étnico-nacional. Su indagación a partir del estudio de patrones alimentarios en la Provincia de Buenos Aires (Argentina). III Congreso Internacional de Antropología AIBR. Puerto Vallarta, México.
- Ortale, S., Eguía, A. y Rausky, M. E. (Dir.) (2018). *Desigualdad y pobreza en el Gran La Plata: Condiciones de vida en el Barrio José Luis Cabezas, Ensenada 2016*. La Plata: Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. (Informes FaHCE ; 2). Recuperado de: <https://libros.fahce.unlp.edu.ar/index.php/libros/catalog/book/107>



A cozinha como espaço de poder e de sociabilidade em uma comunidade rural quilombola no Vale do Jequitinhonha, Brasil¹.

Bernardo Vaz de Macedo²

Resumo

Em uma comunidade rural quilombola (palenque), formada pela miscigenação e hibridação cultural de afrodescendentes e indígenas, situada no Vale do Rio Jequitinhonha, região semiárida no nordeste de Minas Gerais, Brasil, ao meu pedido que fizesse um desenho que ilustrasse uma memória que tivesse de sua comunidade, Vilmar, um ex- migrante de 51 anos, desenha uma tenda de produção de farinha, na qual uma raiz de mandioca é desenhada desproporcionalmente grande com relação ao sujeito que Vilmar faz questão de desenhar “bem pequenininho” segurando a raiz a ser relada na roda manual. A mandioca é ali também designada por “ngoma”, termo de origem na língua banto luganda, denotando “realeza, poder, cargo, autoridade”. Mariete, 42 anos, tendo me relatado ter sido submetida a trabalho escravo em uma fazenda quando criança, nos anos 1980, recebendo chicotadas no corpo por ter pego biscoito escondido na cozinha para matar a fome, desenha, ao lado da cena de um escravo preso a um tronco apanhando com chicote pelo seu senhor, uma roda manual de relar mandioca, que, assim como no desenho de Vilmar, conota um forte senso de autonomia. Por meio da feitura, descrição e análise de desenhos feitos por moradores/as desta comunidade, da análise de relatos de história oral e da descrição de observações etnográficas, objetiva-se compreender a constituição da produção e consumo de alimentos nesta comunidade como espaços de poder que abarcam práticas e significados - concernentes a valores de solidariedade, reciprocidade, partilha, dádiva, fartura - que ultrapassam as marcações de gênero, classe e raça.

Palavras chave

Cozinha; Mandioca; Poder; Desmercadorização; Quilombo.

Apresentação

Córrego Narciso é uma comunidade rural quilombola e camponesa localizada no município de Araçuaí, no Vale do Jequitinhonha, região semiárida no estado de Minas Gerais. Neste texto, o objetivo é apresentar, parcialmente, trechos de Vaz (2019) que ilustram a constituição da produção e consumo de alimentos nesta comunidade como espaços de poder que abarcam práticas e significados - concernentes a valores de



solidariedade, reciprocidade, partilha, dádiva, fartura - que ultrapassam as marcações de gênero, classe e raça. A partir de metodologias de história oral, de apreensão da memória e da análise de situações etnográficas, o fio condutor do texto são as histórias, memórias e atividades que pude ouvir, observar e registrar em Córrego Narciso.

A cozinha da pesquisa

Na cozinha de Cona, quem manda é ela: “Eu gosto de ver a fornaia [fornalha] laborando... o fogo saindo aí no suspiro. Aí ela tá [está] dormindo... a casa fica fria... a fornaia fica triste...”. Mário, seu marido há 44 anos, “40 anos de gravamento [casamento]... carregando essa cangaia [cangalha]”, também pode mexer na cozinha: “Mário vai pra roça, eu vou mais ele... Eu venho pra cozinha, ele tem que vim [vir] mais eu”. Dependendo de quem é a visita chegando no colchete, Mário esconde rapidamente o litro de cachaça no armário. O litro de cachaça para Mário é “o maridão”. Vão dividindo cachaça e pontas de cigarros de palha de milho espalhadas pela cozinha. Elza pergunta: “Esse cigarro do banco é seu, Mário?”. “É nosso”.

Se para Cona a fornalha labora, Maria das Dores, filha de Lurdes, vê na fornalha uma “usina”, mod’a [por causa da] fumaça. Em um tom mais sério, menos lúdico do que no caso de Dona Maria, a usina também se fez presente e se incorporou no automatismo dos fazeres de Batista, seu marido, quando, há alguns anos, tendo retornado do corte de cana e “tomado” pela rotina no canavial, amanheceu nos dias seguintes ao retorno calçando as botas como que se arrumando para mais um dia de oito, até se dar conta de que estava em casa, em Córrego Narciso. Com o retorno, a força proletarizante do canavial parece aos poucos ir se diluindo e se desincorporando e dando lugar aos saberes, fazeres e práticas que recompõem o sujeito a partir de seus atributos de origem, expondo os limites dos processos de modernização do indígena (Sahlins, 1997; 1997a) ou de expulsão do camponês do proletário (Foucault, 2007: 117). O tom de brincadeira de Maria das Dores conota a fornalha como alternativa à usina. A usina agora foi um momento pontual, agora abarcada em um campo semântico próprio, um contexto imanente de atribuições de sentidos, significando como que uma indigenização do moderno (cf. Sahlins, 1997; 1997a); um abarcamento de um componente passado em um fazer presente, que o ultrapassa.

É na cozinha de Nenga que também aprendi o que é estuciar, uma palavra ela própria produto de uma reinvenção, tendo em vista não fazer parte do vocabulário “oficial” e corrente ou da “norma culta” da língua portuguesa, constituindo provavelmente uma



variação da palavra “astuciar” (inventar, traçar astuciosamente, planejar e realizar com astúcia, esperteza), também pouco empregada no uso corrente da língua portuguesa, e consistindo em uma das muitas palavras de um repertório expandido de um dialeto rural específico ao Vale do Jequitinhonha.

Na véspera da festa religiosa da padroeira da comunidade, em julho de 2017, Nenga, Das Dores e Roxa se reuniram para assar biscoito no forno de barro à lenha para oferecer ao padre no dia seguinte. Enquanto colocavam e retiravam as bandejas de dentro do forno, começaram a estuciar (reinventar, improvisar) divertida e livremente a canção anualmente cantada pela comunidade no ritual de entrega e hasteamento da bandeira. Se a letra original da canção prescrevia “Minha gente vem ver a bandeira chegar, quem roubou a bandeira hoje vai entregar. E o ladrão da bandeira quem é? É “Fulana” e “Fulano”, outras palavras foram sendo combinadas e rimadas: “Cês tá vendo eu cantando, tá pensando ‘Que alegria’, tô cantando com disfarce, pra não chorar noite e dia”, “Amanhã vou comer uma farofa de andu, dia de sábado nós vai lá pro povo dos Baú” (uma comunidade quilombola próxima). Foi então que ouvi Nenga falar com Das Dores e Roxa que elas estavam estuciando a canção. Ela não saberia que estuciar era uma palavra nova para mim. Explicaram-me que significa “inventar, querer fazer diferente”, podendo-se estuciar uma canção, um novo cômodo de uma casa (no sentido de planejar, desenhar, experimentar), um caso ou história (no sentido de mentira, como em “Você está estuciando”), uma fofoca ou fuxico (como em “Estuciando a vida dos outros”), uma dica ou um conselho (“Deixa eu estuciar pr’ocês uma coisa...”), um biscoito, comida ou bolo, com uma nova combinação de ingredientes: “Nós põe pouco ovo nesses biscoito... oito ovo[s] pra cada dois pratos de goma. Mas na lei mesmo é vinte e quatro ovo[s]... o povo antigo...”.

Em música, bateria (ou percussão) e contra-baixo também são conhecidos como a cozinha de uma banda, com a marcação do tempo ou ritmo e do tom, e geralmente são dispostos ao fundo ou nas laterais de um palco, em contraposição aos elementos mais visíveis e de frente, como as vozes e violão.

Aqui, a cozinha da pesquisa designa as múltiplas dimensões e elementos que foram sendo aportados na composição deste texto ou produto final e os múltiplos caminhos seguidos ou por que me deixei conduzir na apreensão e composição daqueles elementos e dimensões. As ilustrações acima indicam um pouco o humor ou espírito no qual me deixei imergir, combinando uma grande dose de livre experimentação com momentos de rigor no uso de técnicas, recursos ou ferramentas metodológicas.



A cozinha como espaço de poder e de sociabilidade

Nino de Zé de Henriqueta encenou certo dia o gesto que a apresentadora Ana Maria Braga costuma encenar ao saborear o prato de comida pronta, em seu programa de culinária na televisão chamado “Mais Você”, que posteriormente pude acessar. O gesto é um “Huummm...” prolongado de deliciaimento. Enquanto a apresentadora, no centro da cena, prepara o prato do dia - de acordo com ela, “para uma família grande” -, interagindo com o espectador juntamente com um boneco de papagaio falante, duas mulheres negras a assistem, lateralmente, na medida em que são demandadas, mudas, sem interagir ou olhar para as câmeras - em um dos programas, com movimentos e expressão corporal e facial duros, petrificados -, pois concentradas na assistência, retirando-se rapidamente do escopo do foco da câmera quando não instruídas. O prato estando pronto, as assistentes retiram-se da cena e a apresentadora circula pelo cenário, seguida pelas câmeras, servindo provas do prato ao papagaio e aos diversos operadores de câmeras no ambiente: “Eu vou engordar os menino aqui, rapaz!”, diz ela ao papagaio. Em seguida, ao som de um tom de suspense que desemboca em outro, de alegria, ela se regozija saboreando uma fatia, aparecendo o letreiro “Huummm...” na tela, e “chama os cachorros” ajoelhando-se no chão para compartilhar com eles o alimento³. As duas assistentes não são servidas. “Mais Eu, Menos Você”, talvez pudesse se chamar o programa⁴. Em outro dia, no mesmo programa, ao longo de quatro minutos, a apresentadora chora a morte de Belinha, sua cachorrinha poodle, compartilhando suas fotos e vídeos com o espectador.

Mariete, 44 anos, nascida em Araçuaí, mas criada na roça, nas Neves, comunidade a quarenta quilômetros de Araçuaí, mora já há alguns anos em Córrego Narciso. Enquanto fazia almoço, entremeado por momentos em que cantarolava, Mariete vai falando da vida sofrida por que passou, um relato todo referenciado na fome e em alimentos:

Eu também já sofri com... Buscar água... relar mandioca na roda... Era uma vida sofrida antes. A gente ia pro pé de chapada pegar palmito... que era pra matar a fome... A folha do quiabo também, cortava fininha, passava na gordura e fazia aquela farofa pra comer. Eu vejo hoje em dia as pessoa escolhendo o que que pode comer! E antigament[e] comia até pedra cozida, se achasse. Hoje eu tô no céu. Carne pra comer, uma verdura, né... a gente acha um leit[e] pra poder tomar, uma outra coisa... Antigament[e]!? Ô, gent[e]... Eu queria é ver! Nós chorava de fome. Mãe colocava um pouquim de comida,



numa gamelinha... nós era cinco... nós sentava ao redor dessa gamela... Dava vontade de comer mais, mas cadê?! Num tinha!

Mais à tarde, após essas lembranças, Mariete conta sobre o tempo de escravidão infantil por que passou, aos doze anos, durante pouco mais de um ano, em uma fazenda a que foi entregue pela mãe, onde era chicoteada com taca e com cipó esquentado na brasa, de que ainda hoje tem as marcas abaixo dos seios:

Taca de bater ne animal. Eu trabaiava num fazenda que a muié batia ne mim com aquilo. Taca de couro trançado de vaca, usado pra amansar animal. Cicatriz por baixo do peito... bateu com tanta força que cortou. Cipó de minjolo, leva no burrai do fogão à lenha, chega a queimar. Eu já apanhei com aquilo. Eu não gosto de alface agora mais. Nós passava fome, comia resto de comida de geladeira, requentava, quatro pessoas que trabaiava na fazenda, tacava alface encima, sem tempero.

... o dia em que pegou biscoito escondido na cozinha da fazenda:

Ela rapava nossa cabeça... era uma prisioneira, sabe... ela rapava nossas cabeça tudo, não deixava nosso cabelo crescer de jeito nenhum. Nós dormia num quarto isolado pra lá, como se fosse no tempo da escravidão. Se não fizesse os queijo direito, ela mandava desmanchar... e taca comendo... Até curral de vaca nós varria. Não recebia nada de dinheiro. Era trabalho escravo mesmo. E ainda deixava nós passar fome. Aí teve um dia... Que ela fazia biscoito, né. Mas fazia pra eles comer. Nós comia pão véi. Até com gostinho de mofo, mas nós pegava e comia esses pão. Um dia nós pegou biscoito escondido com fome e ela descobriu. Ô, moço, foi uma taca! Cê tá doido! No outro dia, meu corpo, pernas, todo hematoma preto de tanto apanhar... e deixou um tempo sem dar comida. E taca comendo de novo. Até hoje eu vejo essa marca ne mim, eu lembro dela [da fazendeira]. Que isso aqui nunca acaba...

À minha proposta de que fizesse um desenho, Mariete inicia sua descrição (**DESENHO 1**) com uma raiz de mandioca, desenhada no centro da folha, seguida da roda manual de relar mandioca no canto esquerdo. O senso de autonomia conotado por essas imagens é contrastado, em seguida, e ao lado da roda, pela cena de um escravo, preenchido à lápis, e d'“aqueles ruim, né... que chega batendo... os homem... batendo”, em laranja. O escravo está amarrado a um tronco, em azul, uma “casinha do tronco”, com uma “basinha debaixo do pé, redondo”, onde os pés ficam apoiados - embora aqui o escravo esteja sem chão, sem base -, e as mãos amarradas para trás, e “ele batendo”.



Desenho 1. de Mariete.

Mariete passa a mencionar o fuso de fiar algodão, no centro acima na folha, o bodeque ou arco de bater o algodão, em verde, a bandeira de Santo Reis, no centro abaixo, e um lampião, à esquerda abaixo e à direita acima.

À esquerda e acima, no que seria uma cena paralela à do escravo no tronco, em que se confrontam o bom e o “ruim”, a figura de uma pessoa desenhada com canetinha preta é ora descrita por Mariete como um negro, que “ia desenhar os neg[ros] nos tempo... [dos escravos?]”, ora como

ia desenhar esse home aqui e a imagem de Jesus Cristo, mas não pode, né... aqueles home[ns] batendo ne Jesus Cristo, Jesus apanhando.

Os perseguidor que eles fala, né, que persegue muito Jesus, mata ele, e depois bate, bate, e depois pensa que ele tá morto e ele ressuscitou.

A ressurreição de Jesus aqui simbolizaria a forma como a própria Mariete, após passar pelo que passou, refez a sua vida, se não com a sua família original, em uma nova comunidade, representada pela bandeira de Santo Reis. “Depois eu vou desenhar as coisa mais bonita”, disse ela, ao final da descrição.

“Em terra de quilombo, ninguém come sozinho”, declamou uma quilombola em um encontro de contação de histórias. Se em sua casa quando ainda morava na roça não faltavam visitas, com sua mudança e de Mário para a cidade Cona recompõe um espaço de sociabilidade que permite que ela e Mário se reenraizem. Além de que “Todo sábado eu vou lá no mercado... comprar uma bestaginha da roça”, morando bem próximo à casa de duas de suas filhas e de outros parentes e conhecidos, “Eu tenho muito amigo.



Graças a Deus... Vizinho [Marleide] não come nada sem não me dar... Graças a Deus. Dora [de Júlia], o que come lá ela me dá. Linguiça, rapadura... Não tem miséria, não”, “... Mutirão de gente O que um come, me dá... O que eu como, eu dou ”:

Gostando, moço... Trabaio.....eu limpo os quintal dos outro tudo, eu vou pro mato buscar lenha, nós faz biscoito... conzinho feijão lá ne GiE lá é cheio

[de gente], viu! Se no céu for bão pra mim como lá tá sendo... eu tô é tranquila... Eu barro [varro] o terreiro de Gi, Gi faz de cumê e leva pra mim...

eu faço, levo pra Gi... Quando dá de noite lá, aquela área ali fica cheia...

Graças a Deus! Bão danado! Vou lá na hortinha comprar cebolinha verde, mostarda Ô, moço, eu sou cheia d’amigo lá [na cidade] mais que aqui [na

roça]! Se um come um maxixe, ele traz refogado pra mim.....Se eu como, eu

levo pros outro. Oh! É gente!

“Sai da roça, mas a roça não sai deles”, diz Marleide, que chega todos os dias na casa de Cona e Mário às sete horas da manhã para tomar café, trazendo biscoito, banana “Eu perdi minha mãe, mas ganhei uma mãe e um pai”.

Há, por outro lado, a figura do “serrote”, que passa nas casas para “serrar” ou filar, um pouco inconvenientemente, comida ou cachaça. Já limpa-vizinho refere-se mais a antigamente quando não costumava sobrar comida e alguém chegava nas casas para filar.

“Meu café é dele”, diz Dida, em uma expressão ambivalente que conota como uma partilha o “conchavo” ou trato (confiança) que Dida tem com Ninha, com relação a comprar café e carne sempre de Ninha. “Pega um conchavo, uma amizade com a pessoa... neguceia mais a pessoa”: ainda que Dida tenha abatido e destrinchado uma vaca de Alcidino no mesmo dia, Ninha chega trazendo carne para Dida, que compra, “pra não desmanchar negócio”.

A segurança que Griga prometeu à avó de Rosilene para que ela aceitasse que ambos pudessem ficar juntos sem se casarem formalmente foi nos seguintes termos: “Se eu comer, ela come”.

Conta-se que antigamente em Córrego Narciso havia um morador conhecido como Chico Lambão ou “Chico em jejum”, pois passava de casa em casa e, perguntado se já

havia almoçado ou jantado, sempre respondia: “Tô em jejum”, de modo que comia em todas as casas. Passando rapidamente pela casa de Elza, e inicialmente recusando tomar um café, ela me repreendeu: “Mas cê vai sair com a boca que entrou!?”.

“O seguinte é esse: nós é tudo amigo. Você ajuda eu, que eu te ajudo”

Na véspera do abate de vaca, Alcidino conversa com Zé Grilo e Arlim, que o ajudaram a tocá-la para o local de abate: “Vocês querem o couro dado ou vendido barato... e vocês esticam?... Então o seguinte é esse, nós é tudo amigo... eu dou o couro pra vocês”. Para Nico, que ajuda no abate e destrinchamento da carne, Alcidino mantém o mesmo tom: “Ô, menino, você ajuda eu, que eu te ajudo”. No dia do abate, tendo Alcidino gravado as ofertas na mente, os pedaços de carne vão sendo destrinchados por Nico e Dida e colocados em sacolas, onde se colam etiquetas com o nome do comprador, às vezes se levantando o pedaço na mão e se exclamando em tom forte, quase solene, o nome, como em “Chã de dentro, dois quilos, Terezinha” (Foto 1).



Foto 1 . Sacolas com carne etiquetadas com nome de comprador/a e quilos de carne e caderno onde se “assentam” os nomes, qualidade e quantidade de carne.

As carnes são nomeadas, personalizadas, em um “vaivém das almas e das coisas confundidas entre elas” (Mauss, 2001: 145). Em um caderno, Thiago, de 16 anos, vai “assentando” em uma folha de papel os nomes dos compradores, seguidos pelo nome do pedaço (“de primeira”, “de segunda”, fígado, costela etc) e pela quantidade de quilos. O valor monetário do pedaço não é “assentado” nem exclamado, sendo deixado em suspenso. Os nomes do/a comprador/a e a qualidade e quantidade de carne aparecem em primeiro plano. Em um abate de leitão no terreiro de Vilmar, percebi um pudor semelhante na lida com o dinheiro, sendo este manipulado no espaço privado da casa, distanciado do local de abate e do olhar dos outros.



No dia do abate, há um movimento grande de moradores/as que vêm buscar a carne encomendada, ajudar a limpar a barrigada ou mesmo apenas participar do movimento. A maior parte dos/as compradores/as paga seu pedaço no prazo, em média de trinta dias. Chega a gerar, não uma ofensa ou afronta, mas um certo incômodo ou hesitação, ao menos aparente, o comprador pretender “fechar a relação” pagando a carne imediatamente no momento em que a recebe. Juarez, que também abate e destriacha vacas, hesita por um instante a um comprador que lhe estendeu o dinheiro na hora de receber a carne: “Não, moço, tem o prazo...”. Uma “refeição em comum” não pode ser retribuída “imediatamente. O tempo é necessário para se executar qualquer contraprestação” (Mauss, 2001: 108). O instante da troca, portanto, enquanto “expressão superficial de um estado interno e mais profundo” (Durkheim, 2010: 28), se estende ao passado, nas ofertas a serem definidas previamente, e ao futuro, na dívida ou prazo no pagamento da carne. “Na ajuda mútua, o grupo existe antes e depois do desempenho partilhado de uma tarefa partilhada” (Bourdieu, 1979: 14).

Há um elemento de comunhão no fato de a carne ser consumida sem antes ter sido paga, uma “identidade de sentimentos” em que

se misturam os sentimentos e as pessoas. [...] No fundo são misturas. Misturam-se as almas nas coisas; misturam-se as coisas nas almas. Misturam-se as vidas e eis como as pessoas e as coisas misturadas saem, cada uma, das suas esferas e se misturam: o que é precisamente o contrato e a troca (Mauss, 2001: 82).

O valor de uso da carne, alimento, precede o valor de troca, deixado em suspenso por um tempo suficiente para que seja consumida. Woortmann (1990: 37) examina “o significado simbólico da comida, com relação à família, à terra e ao trabalho”, enquanto “categorias centrais do discurso camponês” que “expressam uma relação moral entre os homens e deles com a natureza”. Para Sahlins (1978: 215, apud Woortmann, 1990: 37),

A natureza dos bens trocados parece ter um efeito independente no caráter da troca. Alimentos não podem ser tratados como qualquer outra coisa... A comida é fonte de vida... simbólica do fogo do lar, quando não da mãe... Transações com comida são um delicado barômetro, uma afirmação ritual, por assim dizer, de relações sociais.

A “troca é o denominador comum de um grande número de atividades sociais aparentemente heterogêneas entre si” (Lévi-Strauss, 2001: 34).



Esses deslocamentos do econômico ou expiações do elemento pecaminoso denotam o que para Thompson (1998) seria uma economia moral da plebe, enquanto formas de regulação do mercado de alimentos, com base em elementos de um modelo paternalista com uma prática protetora e rotinas de emergência em tempos de escassez.

O mercado como ambiente normativo... ou um ambiente moral desmercantilizante

A imagem descrita por Cândido, marido de Gi, filha de Cona, de como “Gi punha a peneira e Mário ia jogando os saco de dinheiro...”, quando Mário voltava a Córrego Narciso após um período no corte de cana, ilustra ou metaforiza o abarcamento do dinheiro recebido no trabalho migrante em um contexto imanente de atribuição de sentidos. O dinheiro é como que filtrado, depurado e abençoado ao passar pela peneira... ou, conforme a cantiga que lamenta “o dinheiro excomungado de São Paulo, que roubou meu namorado”, mesmo purgado de quaisquer componentes pecaminosos. A peneira é onde vagens de feijão são colocadas e vão sendo debulhadas por Cona e Mário.

De modo semelhante, moedas ou notas de dois reais são colocadas em presépios nas casas de Córrego Narciso, em meio às imagens e enfeites.

Em muitas casas da comunidade, há imagens de uma Nossa Senhora de cor negra. Quando pergunto a Catilene se ela a havia comprado na cidade, ela me corrige: “Não fala comprar... a gente fala trocar: eles me dão a imagem, e eu dou o dinheiro”.

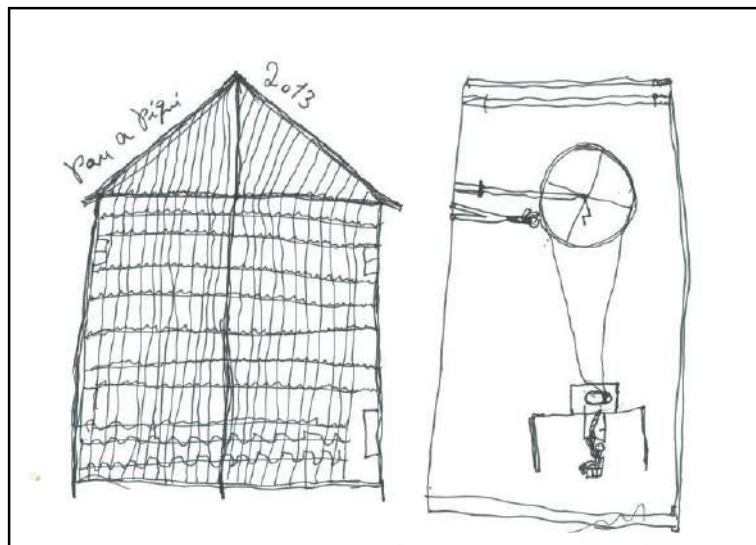
Com relação a algum serviço corriqueiro que um pode prestar a outro, às vezes se diz “passar” ou “dar” o dinheiro, e não pagar. Retirando a ferradura de duas patas de um cavalo de Preto (Milton), Zé Grilo recebe cinco reais por cada pata, mas não sem antes advertir Preto: “É ocê que quer me dar...”.

Terezinha recebe dois salários mínimos, um de aposentadoria e outro de pensão do marido falecido, o que em Córrego Narciso é considerado um grande benefício. Ela, porém, assim como outras/os moradoras/os que também se aposentaram, parece não modificar fundamentalmente suas atividades cotidianas (como panhar lenha, e não pagar para que lhe panhem), nem sua expressão corporal diante do recebimento deste dinheiro; no que poderia ser visto como uma prática espontânea contrária às dinâmicas de mercadorização da vida e dos corpos⁵.

Em meio à greve de caminhoneiros em 2018, que levou a uma crise de abastecimento, Nenga diz, com relação a uma crescente monetarização das relações, que “Os mais véi falava... que vai chegar um tempo que nós vai ter o dinheiro, mas não vai ter o que comer. Nós [da roça] ainda tá bom... que tem um frango, uma abóbora... Uma dúzia de ovo na cidade tá dez real [sendo que era cinco]”.

A mandioca realeza

Vilmar, hoje com cinquenta e um anos, anuncia antes o que pretende desenhar (Desenho “Eu vou fazer uma casa de pau-a-pique... e vou fazer uma tenda de farinha nela... antiga, com a roda”.



Desenho 2 . desenhado e descrito por Vilmar, em maio de 2017.

Ao lado da casa de pau-a-pique, Vilmar desenha a sua extensão, a tenda de farinha, que ocupa a metade direita da folha. Sua estrutura física lhe é imponente; a Vilmar. Uma imponência que não se impõe sobre os personagens, mas que parece, assim como o espaço da casa, abarcá-los, abrigá-los, refugiá-los, habitá-los, encantá-los / encantilá-los, e que deixa espaço para que a manivela da roda seja tocada e para que a mandioca, também dominante sobre o personagem, seja relada no bolinete tocado pela roda.

A roda e a raiz de mandioca são desenhadas desproporcionalmente grandes com relação aos sujeitos que Vilmar faz questão que sejam desenhados “bem pequenininho”, segurando a raiz a ser relada e rodando a roda. Como disse tremer a mão demais, Vilmar pede que Alvina, sua filha de 12 anos, desene “um mulequinho rodando isso aqui”:



Desenha um hominho, um mulequinho, pondo a mão nessa munhequinha... só faz o jeitinho dele segurar, a munhequinha do veio, bem pequenininho indo pegar... faz ele assim retinho, a cabecinha dele beirando a roda... põe parecendo o bracinho dele, sentado aqui na cadeirinha chegando a mandioca, encostando a mão no bolinete.

A mandioca é também designada por *goma*, termo originário “possivelmente do luganda *ngoma*, realeza, poder, cargo, autoridade” (LOPES, 2012: 126). Em ocasiões especiais, usava-se, há algum tempo, passar roupas à ferro de brasa com goma de mandioca (semelhante ao polvilho), para que a roupa ficasse com quinas e bem passada, devido à goma endurecê-la. Na Festa do Rosário em Araçuaí, a “realeza” da mandioca também aparece nos chamados para que as pessoas saiam e marchem junto ao Rosário de roupa engomada:

Ê, sai. Sai de goma, e sai. De goma e sai; sai, sai de goma e sai

Ê, marcha; marcha, minha gente. Ô, gente boa, vamos marchar no Rosário Ô, senhora juíza, sai de barra afora. Vamos embora pro Rosário, ô, Kalunga [Rei], que já é meio dia

Ô, Senhor Rei, ô, Senhora Rainha, no Rosário nós queremos ver

O desenho de Vilmar não é da casa física de sua infância, mas, ainda assim, de uma “casa primeira”, de um recomeço. A casa em varas, “paus picados”, gravetos e barro e a roda tocada manualmente na tenda de farinha soam tão elementares como o retorno, até o momento definitivo, de Vilmar para morar em Córrego Narciso, mexendo na roça e tendo “ao menos o que comer... e uma casca pra porco”. 2013 foi o último ano de corte de cana de Vilmar em São Paulo, quando então construiu, com sua esposa, Fia, uma “primeira casa” onde se reestabelecer. As varas firmemente trançadas, amarradas e fincadas na terra da casa de Vilmar conferem segurança à sua pretensão de retorno “em terra firme” a Córrego Narciso.

Para além do charme de ser um instrumento antigo, desenhada também por outros/as moradores/as, a roda manual de relar mandioca guarda um forte senso de autonomia em Córrego Narciso.

Em casas novas que tenham sido construídas de adobe ou de tijolo (“bloco”), com cômodos de dormir, mesas novas, fogão a gás e geladeiras e armários, a maior parte da sociabilidade continua ocorrendo na cozinha montada nos cômodos da casa de



moradia antiga, com a fornalha à lenha e muitas de pau-a-pique, apegada ou ao lado da nova casa. Terezinha, quando lhe pergunto, durante o abate de um leitão, sobre a cozinha mantida na casa antiga de dois cômodos pequenos de “enchimento”, me responde em um tom bem sentimental: “Eu amo essa casa mais que essa nova... meus filhos tudo criou nela...”. São muitos filhos que dividiam um mesmo cômodo, uma mesma intimidade.

A casa é também mãe. É terra, família, trabalho, comida, água, liberdade. Em sociedades camponesas, essas “Categorias fortes de uma cultura” “falam de outras coisas que não seu referente imediato”:

Nas culturas camponesas, não se pensa a terra sem pensar a família e o trabalho, assim como não se pensa o trabalho sem pensar a terra e a família. Por outro lado, essas categorias se vinculam estreitamente a valores e a princípios organizatórios centrais, como a honra e a hierarquia. [...] Essas categorias nucleantes agregam conjuntos de significações, os quais, em sua comunicação dentro do universo de representações, se articulam e compõem uma totalidade (Woortmann, 1990: 23).

O importante é que essas categorias “sejam nucleantes e, sobretudo, relacionadas, isto é, uma não existe sem a outra”; um modelo relacional, “onde diferentes núcleos de representações estão em comunicação uns com os outros, como que formando uma rede de significados” (Woortmann, 1990: 23).

Considerações finais

A cozinha-alimento se apresenta como uma dimensão central na vida cotidiana em Córrego Narciso, por isso mesmo, talvez, sendo atravessada por relações de poder e também negligenciada, analiticamente, nessa sua centralidade. É um espaço de trabalho da mulher, mas também seu espaço de poder, onde tem certo controle sobre o que ali acontece, onde grande parte da socialização e partilhas ocorre e onde realiza um trabalho que também lhe habilita um livre *estuciar* em dimensões materiais e simbólicas da vida.

Notas

¹ O presente trabalho (VAZ, 2019) foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior-Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.



² Doutorado em Sociologia, UFSCar (Universidade Federal de São Carlos), concluído em 2019, com orientação da Profa. Dra. Maria Aparecida de Moraes Silva. E-mail: bernardovmac@hotmail.com.

³ Luiza Bairros (1995) analisa cena semelhante.

⁴ Programa disponível em: (<https://gshow.globo.com/receitas-gshow/receitas/pao-girassol-54b656ec4d38850fa100004d.ghtml>) (acesso: fev. 2019).

⁵ Bredemeier (1980: 573) aborda o mercado como um ambiente normativo ou uma força mercantilizante das relações.

Bibliografia

Bairros, Luiza. Nossos feminismos revisitados. *Estudos Feministas*, ano 3, 2º semestre 1995, p.458-463.

Bourdieu, Pierre. *Algeria 60: The disenchantment of the world, The sense of honour, The Kabyle house or the world reversed*. London, New York: Cambridge University Press, 1979.

Bredemeier, Harry C. A Teoria da Troca. In: Nisbet, Robert & Bottomore, Tom (Org.). *História da Análise Sociológica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1980.

Durkheim, Émile. *Da divisão do trabalho social*. 4ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

Foucault, Michel. *Vigiar e punir: nascimento da prisão*. 34ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

Lévi-Strauss, Claude. Introdução à obra de Marcel Mauss. In: Mauss, Marcel. *Ensaio sobre a dádiva*. Lisboa: edições 70, 2001, p.9-46.

Lopes, Nei. *Novo Dicionário Banto do Brasil*. Rio de Janeiro: Pallas, 2012. Mauss, Marcel. *Ensaio sobre a dádiva*. Lisboa: edições 70, 2001.

Sahlins, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção (parte I). *MANA* 3(1):41-73, 1997.

Sahlins, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção (parte II). *MANA* 3(2):103-150, 1997a.

Thompson, Edward Palmer. *Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

Woortmann, Klaas. Com parente não se neguceia: o campesinato como ordem moral. In: *Anuário Antropológico* / 87. Editora Universitária de Brasília / Tempo Brasileiro, 1990.



Vaz de Macedo, Bernardo. *“Papagaio velho não pega língua mais, não”*: estudiando o jeito de falar e de fazer, o jeito de ser, no quilombo Córrego do Narciso do Meio, Vale do Jequitinhonha (MG). Tese Doutorado (Sociologia), Universidade Federal de São Carlos (UFSCar). São Carlos, 2019.



Simbolismo del sistema alimentario en el contexto ritual de la Xochipila, montaña sagrada de Xicotepec de Juárez, Puebla.

Tanya Claribel González Zavala

Resumen

El análisis de la ofrenda, parte constitutiva del ritual a San Juan Techachalco, deidad regente de la montaña sagrada de Xicotepec, debe enmarcarse en el contexto de los estudios de cosmovisión de las comunidades de raíz mesoamericana. En este caso, nuestra fuente privilegiada es la observación participante y los discursos *in situ* de las personas que rinden culto a la peña sagrada de la Xochipila el día de la fiesta patronal a San Juan, la cual se celebra la noche del 23 y el 24 de junio, en Xicotepec de Juárez¹, en la Sierra Norte de Puebla². Particularmente, nos ocupamos de la identificación de los signos de la ofrenda, los cuales articulan un complejo significativo que da cuenta de la cosmovisión del grupo.

Palabras clave

Sistema alimentario; Simbolismo; Ritual de la xochipila; Juárez; Puebla.

Introducción

Con base en esto, la cosmovisión debe verse, siguiendo el desarrollo del concepto elaborado por López Austin, como el pensamiento estructurado cuyo propósito consiste en construir explicaciones plausibles sobre el mundo (López Austin y López Luján, 1997). El conjunto de sistemas constitutivos de la cosmovisión, esa visión integradora del ámbito cósmico, social y humano, permiten interpretar, “leer” el mundo. De acuerdo con el autor, esos sistemas de significación tejen “un macrosistema que incluye, sistematiza y explica todos los sistemas que lo componen” (López Austin, 2001:63). Por esta razón, la cosmovisión asume las dimensiones de una cultura, pues al articular una pluralidad de sistemas admite que diversos grupos se identifiquen y funcionen colectivamente. Esos sistemas se reciben como herencia cultural, pero aun cuando permanecen protegidos del cambio de la sociedad, con el tiempo tienden a reelaborarse e incorporar nuevas significaciones que se articularán al conjunto, creando como sostiene López Austin, una nueva tradición cultural y religiosa.

El ritual (comunitario, de estado o mágico religioso), tanto como los mitos (cuentos, leyendas o microhistorias) concentran los datos fundamentales para que el investigador



reconstruya la visión del mundo de las poblaciones actuales con un pasado mesoamericano.

De forma puntual, entendemos el ritual, por su parte, como la acción simbólica exteriorizada a través de gestos y movimientos corporales, esto es, un comportamiento somático, el cual tiene como destinatario a las divinidades indígenas o católicas. Dada la presencia de una pluralidad de participantes debe considerarse como un hecho social cuya función básica es vivificar los lazos identitarios del grupo con su entorno, asegurando de esta forma, la continuidad comunitaria.

A través de la ejecución del evento ritual, el participante transforma su condición existencial, pasando de un estado profano a una condición de sacralidad. El ritual es un sistema de signos estrechamente imbricados. Por ello son inseparables la música, la danza, el mito y la presentación de ofrendas. Finalmente, otra de las virtudes del ritual es actualizar la memoria geográfica-simbólica, dado que se ejecutan en un tiempo-espacio convenidos desde épocas ancestrales (Mier, 2009).

En el discurso ritual de la ofrenda concurren el emisor del evento comunicativo, que puede ser individual o comunitario, quienes ofrecen un don a la deidad, y el receptor, la deidad o deidades, en este caso San Juan Techachalco. Entre los participantes del ritual se establece un intercambio, bienes por dones, pero también una obligación, pues quien recibe un don debe otorgar un bien, estableciendo un principio de reciprocidad, a lo que Marcel Mauss (2009) denomina como el “don”.

Como mencionamos, en el discurso ritual se concentra una pluralidad de sistemas de signos tanto verbales como no verbales. En el caso de la ofrenda, observamos al menos ocho sistemas: el sistema alimentario, donde incorporamos alimentos y bebidas; el sistema olfativo o aromático, que incluye el aroma de las flores, el incienso y el humo del cigarro; el sistema cromático, que concentra los significados asociados al papel de diversos colores y a la luz de velas y ceras; el sistema icónico, donde resaltan las imágenes de santos y vírgenes, entidades sobrenaturales como el Teponaztle, entre otros; el sistema musical, integrado por los sones, como el Xochipitzahua, destinados a San Juan Techachalco y la música entonada en el Teponaztle; el sistema de signos que connota fertilidad, generación, fecundación, integrado por las semillas de maíz o chile, flores en ramo o en collar, collares de chiles o tomates; el sistema de signos que refiere a las prácticas curativas en el que se emplean amuletos, monedas, ramos de pirul,



ramos de siete hierbas, huevos y prendas de vestir. Finalmente, el sistema dancístico, que comprende la danza de los santiagueros, de los quetzales, de los negritos, etc.

Los signos de cada sistema se relacionan como opuestos complementarios. Son unidades mínimas de sentido, denominadas semas en semiótica. Un ejemplo de esta organización binaria de los signos la encontramos en el sistema alimentario, cuando oponemos lo dulce a lo salado o la oscuridad a la luminosidad, en la antinomia cromática.

Johanna Broda (2004:77) sostiene que una buena parte de los rituales, en general, son producto de la observación de la naturaleza de los pueblos que habitaron el territorio mesoamericano; esta observación se detiene en los ciclos estacionales de secas y lluvias, los accidentes del paisaje como las montañas y los ríos y el movimiento de los astros. De esta manera, encontramos rituales destinados al culto de los cerros, de los depósitos de agua, de la actividad agrícola, cada fiesta celebrada en un mes específico del año, integrando un gran ciclo.

La actividad ritual vinculada a la observación del paisaje puede ejemplificarse mediante las fiestas de los meses Atlacahualo³ y Huey Tozoztli en el pasado prehispánico. Los ritos eran representados en los cerros más importantes o en la laguna Pantitlan. En ese momento se reunían la población, señores y principales, e incluso el emperador, quienes acudían en peregrinación. Los niños para el sacrificio eran comprados a sus madres, de acuerdo con la versión de Sahagún, “escogían aquellos que tenían dos remolinos en la cabeza y que hubiesen nacido un buen signo. Decían que éstos eran más agradable sacrificio a estos dioses para que diesen agua en su tiempo” (Sahagún, L. II, Cap. XX, 176). Eran tan importantes los cerros en la cosmovisión de Mesoamérica que había una fiesta especial en el mes Tepeílhuitl⁴. En ella elaboraban culebras de madera o de raíz de árbol, así como unas imágenes largas de madera, los *ehecatontli*; luego los cubrían de masa de huautli, forjando pequeños montes, con cabeza humana. Los cerritos eran dispuestos en altares para ofrendarles alimentos, mientras la gente cantaba y bebía. Durante la fiesta inmolaban cuatro mujeres y un hombre. El rito concluía cuando los cerros eran fragmentados para comerlos ritualmente (Sahagún, L. II, Cap. XIII, 158-159) y así participar de su condición sagrada.

Heyden (2002) también documenta la relevancia y simbolismo de los cerros en conexión con cuevas y manantiales como lugares de origen:



Las cuevas de Teotihuacan, según la mitología, eran los lugares de nacimiento de los cuerpos celestes, de los dioses y de los humanos: además de ser centros en donde se efectuaban ceremonias religiosas, eran consideradas sitios de comunicación con las deidades y, también, eran las puertas de entrada al inframundo. En las cuevas representaban a Chicomóztoc, "lugar de las siete cuevas", de donde salieron algunos grupos étnicos en busca de una mejor vida. (Heyden, 2002: 27).

Los rituales a los cerros se celebraban en las épocas de lluvias y de secas. A este respecto, Broda comenta:

A las estación seca pertenecía el culto de los tlaloque como dioses de los cerros. Los cerros que retenían el agua en su interior, para soltarla de nuevo en tiempo de lluvias. Los cerros tenían también una relación más profunda con el maíz, ya que éste era guardado en su interior. Los tlaloque eran los dueños originales del maíz y este último tenía que ser adquirido por los hombres mediante un contrato para con los dioses de la lluvia. Este contrato eran por excelencia los sacrificios de niños (nextlahualli "la deuda pagada"), que tenían lugar precisamente en la época más seca del año (2004:56).

La celebración de rituales de la temporada de lluvias inicia el 2 de febrero, día de la Candelaria; prosigue durante la Semana Santa, en abril; continua con la bendición de cruces el 03 de mayo y la celebración a San Isidro Labrador, el día 15 del mismo mes y culmina el 24 de junio durante la fiesta a San Juan, equivalente católico de Tláloc (Broda, 2004: 65-69).

Durante la fiesta patronal a San Juan Techachalco en la montaña sagrada de Xicotepec, en la Sierra Norte del estado de Puebla, la entrega de ofrendas a esta entidad sagrada está sistematizada de tal forma que es posible reconocer los átomos del discurso, los signos rituales, los cuales tejen el mensaje a San Juan, divinidad cuyo rostro antiguo era el de Tláloc, el Señor del Monte y Dueño de los animales.

Tláloc, dios de la lluvia, señor de lo criado y señor de la vida, reside en uno de los pisos del inframundo. Su tierra es como la nuestra, pero sin sequías, con frescura y verdor perennes; ahí están los manantiales de la vida con abundancia perpetua de todo nutrimento (Anzures y Bolaños, 1990: 121).

Estos elementos mínimos del discurso resaltan significados que pertenecen a los pueblos originarios de la región, en estrecha reelaboración con los signos del ritual católico, herencia occidental impuesta desde tiempos de la conquista.



La entrega de ofrendas a San Juan Techachalco, nuevo rostro de Tláloc, en Xicotepec, ocurre a lo largo de todo el año. Sin embargo, el 23 y 24 de junio, celebración del santo patrono de la Xochipila, montaña sagrada de la región, se donan los presentes más significativos.

La ofrenda es la entrega de un “regalo” (Mauss, 2009: 70). Según Marcel Mauss, los objetos intercambiados (bienes o riquezas) también incluyen cortesías, festines, ritos o danzas (Mauss, 2009: 75). De alguna manera, los objetos ofrecidos poseen alma, la que el oferente le brinda a la entidad sagrada; quien acepta el objeto, asimismo recibe la esencia espiritual del donante. Por lo tanto, al aceptar la esencia espiritual, también acepta el poder que conlleva el obsequio y como compensación de los objetos, los bienes y las ánimas recibidas, la divinidad debe devolver un equivalente de la ofrenda. Según esto, el intercambio conforma un sistema de dones que lo mismo se dan que se devuelven.

Vine a pedir lo que yo necesito, lo que yo cultivo en mi ranchito, eso es lo que vengo a pedir, no nomás para mí, sino que yo pido para todos... porque todos tenemos la necesidad, no nomás yo pido pa'mí, sino pa'todos. (Lisonjinos Márquez Sánchez, 70 años, comunidad de Nactanca, perteneciente al municipio de Xicotepec de Juárez)⁵.

Durante la entrega de ofrendas a San Juan Techachalco el 23 y 24 de junio, en el marco de la fiesta patronal a San Juan Apóstol, los objetos, bienes y esencias anímicas intercambiadas comprometen al dueño de la montaña con sus fieles para otorgarles un beneficio equivalente al valor de los bienes recibidos. Los objetos y riquezas ofrecidas a la deidad pertenecen a distintos planos simbólicos, su heterogeneidad procede de su origen que bien puede ser el sistema alimentario, el aromático, el icónico, el musical, el curativo o el dancístico.

Dentro del sistema alimentario se entregan ofrendas elaboradas con productos de origen mesoamericano y occidental. Entre los alimentos autóctonos resaltan aquellos cuya materia prima es el maíz, tales como tortillas y tamales. Asimismo, se ofrecen tablillas de chocolate, mole con piezas de pollo y pascal; mientras que presencia de alimentos occidentales es notoria en el pan dulce o saldado, galletas de animales y harina. De igual forma, se destina a San Juan un conjunto de bebidas variadas: refino, cerveza, refresco, atole o chocolate.



La acción de ofrendar con el propósito de recibir beneficio de San Juan para la siembra, también la consigna Ichon (1973) entre los totonacas, al destacar que “el maíz ha sido inventado por el dueño del maíz, y las otras plantas cultivadas: chiles, frutas, nacieron de la sangre del sol que caía sobre la tierra. El dominio de Juan es netamente subterráneo en tanto que el sol es aéreo: aquello que crece en la tierra gracias a la lluvia, es del primero; todo lo que florece al aire libre gracias al calor y a la sangre del dios (sangre-flor) es del segundo”.

Cervantes (2006:20) menciona que en los textos de Sahagún se habla de lo que comían los señores principales de Tenochtitlan: pipián hecho de semillas de calabaza, caldos de chile, chilmolli, pescados grises, blancos y rojos, ranas, ajolotes, sapos, hormigas, gusanos de maguey, langostas y camarones de lago, tamales de diferentes tipos, nequatolli (bebida de maíz con miel de maguey) totopxtli o tortillas secas, pinolli, semillas de chía.

De esta manera, observamos como los alimentos entregados a San Juan son productos delicados, cuya tradición se remonta a un pasado indígena.

Asimismo, Amador Hernández (2006) recopiló un relato oral donde el participante indica que San Juan Techachalco es quien moja el valle, las montañas y el campo para los cultivos de la región:

Juan Techachalco, bueno, pues ahí es..., ese es el dueño del... de la nube y del agua, ése es el que no riega toda la Sierra Norte, desde Tlaxcalantongo hasta Tlaxcala [...] Es un genio [...] aquí vive en la Xochipila, ahí es su hogar y aquí se traslada a Tlaxcala, ahí se va otro lado... es una cosa increíble. (Informante de 76 años, originario de Xicotepec)⁶.

Los objetos y las riquezas ofrecidas a San Juan se presentan en el altar, distribuido en tres niveles, los que representan como sabemos cielo, tierra e inframundo. En este contexto, el altar constituye el *axis mundi*, mediante el cual San Juan Techachalco y los participantes del ritual u oferentes, establecen comunicación.

Hemos mencionado que la ofrenda se entrega como pago o promesa de un bien recibido. San Juan Techachalco cura enfermedades mentales, tumores, alcoholismo, mal de ojo, envidia, etc. Asimismo, asegura fertilidad para los cultivos de maíz, chile, frijol, café, hierbas medicinales, a través de un buen temporal de lluvias. Finalmente, esta entidad sagrada concede el bien más preciado, la vida. La gracia concedida siempre es mayor que la ofrenda, como sostiene Mauss.



Comida, bebida, flores y música, pretenden alagar a la deidad, quien gusta del refino, del chocolate, del son. Se nutre, pero solamente con el aroma

De la Garza (2001:92) consigna que “las bebidas embriagantes son esenciales tanto en los rituales públicos como privados de adivinación y curación”. De igual forma, los oferentes colocan cigarros para la divinidad regente de la montaña, en tanto el tabaco o *picietl*, también es alimento para él, pues indica De la Garza, el empleo ritual y social no se perdió con la conquista española; continuó durante toda la colonia y se mantiene hasta hoy en las comunidades indígenas [...] bebido o fumado, sigue provocando el estado apropiado para comunicarse con los dioses, y sigue constituyendo, al lado del incienso del copal y las flores, el alimento impalpable de los seres divinos.

El conjunto de los elementos que integran la ofrenda apoyan a la significación general del ritual. Como mencionamos, por medio de la ofrenda se renuevan las relaciones entre hombres y dioses. Los hombres, en este marco, conciben a sus divinidades vivas y con las mismas necesidades humanas.

Dumézil aseguraba que el mundo divino no es más que el reflejo del mundo humano, pero idealizado. Así, el mundo divino, tanto como sus habitantes, las entidades sagradas son equiparables en forma y función al ser humano y al plano terrestre. Los dioses deben nutrirse con alimentos semejantes a los de sus fieles, gustan de la misma música o del aroma de las flores cultivadas en la tierra.

Los signos de cada sistema articulan una configuración discursiva, una secuencia cuyo mensaje capital es perpetuar la *costumbre* con el objetivo de mantener viva la comunicación con las entidades sagradas.

El don constituye una forma de interrelación entre dioses y seres humanos, en el intercambio frecuentemente predomina la acción voluntaria de la entrega de ofrenda, pero al mismo tiempo está presente un componente de obligación. La obligación esencial de ambas partes es dar.

Conclusión

A manera de conclusión, vemos al ritual como un complejo cultural organizado a partir de la articulación de diversos sistemas de signos. El ritual tanto como el discurso mítico, constituyen las fuentes privilegiadas para reconstruir la cosmovisión, la visión del mundo



producida por los miembros de la comunidad para explicar el origen del cosmos, los seres humanos, los animales, etc.

Mediante el discurso de la ofrenda, los integrantes de una comunidad instauran una vía de comunicación por el axis con sus deidades ancestrales. Cada elemento de la ofrenda es un regalo a San Juan Techachalco, quien en compensación mantiene el equilibrio comunitario, la salud, la fertilidad de los campos y da la vida.

En síntesis, la presentación de la ofrenda en la Xochipila reafirma este espacio-tiempo como la montaña sagrada de Xicotepec. Es decir, el estudio de la ofrenda ritual nos posibilita comprender cómo sobreviven y se actualizan las tradiciones al interior de la comunidad. Particularmente la ofrenda del ritual como fuente etnográfica constituye un elemento primordial para la reconstrucción de la cosmovisión, especialmente de comunidades de raíz mesoamericana.

Notas

¹ Con base en la Enciclopedia de los Municipios de México, Puebla, el nombre proviene del náhuatl “xico”, jicote, abejorro; “tepec”, lugar; en conjunto significa “Lugar de jicotes o abejorros”. Se localiza a 233.4 km de la ciudad de Puebla. Cuenta con un clima semicálido-subhúmedo con lluvias todo el año y su altitud promedio es de 1180m sobre el nivel del mar.

² La Sierra Norte de Puebla limita al norte con la región del declive del golfo, al sur con la región de los llanos de San Juan, al este con el Estado de Veracruz, al oeste con el Estado de Hidalgo y al suroeste con el Estado de Tlaxcala. Forma parte de la Sierra Madre Oriental y se extiende en la zona norte del Estado, desde Huauchinango hasta Teziutlán, limitando la llanura costera del Golfo de México (Ruíz Lombardo, 1991: 23-24).

³ El mes Atlacahualo iniciaba el 2 de febrero del actual calendario gregoriano, fecha que corresponde a una fiesta cristiana (pero también prehispánica), la Candelaria. En ella, en muchos templos del México contemporáneo, se celebra la Bendición de Niños Dios, semillas para la siembra y ceras.

⁴ El mes Tepeílhuitl corresponde a octubre e iniciaba el día 27, de acuerdo con Durán (T. 1, Cap. XVI, 279).

⁵ Ver Amador Hernández (2006).

⁶ Ver Amador Hernández (2006).



Bibliografía

Amado Hernández, Nohemí (2006). *La Xochipila, Montaña sagrada y corazón de Xicotepec*, México: Tesis de licenciatura, Colegio de Lingüística y Literatura Hispánica, Facultad de Filosofía y Letras, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Anzures y Bolaños, María del Carmen (1990). "Tláloc, señor del monte y dueño de los animales" en *Historia de la religión en Mesoamérica y áreas afines, II Coloquio*, México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Broda Johanna (2004). "¿Culto al maíz o a los santos? La ritualidad agrícola mesoamericana en la etnografía actual" en Johanna Broda y Catharine Good (coordinadoras), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: Los ritos agrícolas*, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México.

Cervantes, Mayán (2006). "El pasado preshispánico en la alimentación y el pensamiento de hoy", en *Arqueología Mexicana*, Vol. XIII, No. 78, Marzo-Abril.

Heyden, Doris (2002). "Las cuevas de Teotihuacan", en *Arqueología Mexicana*, Vol. X, No. 56, Julio-Agosto.

Ichon, Alain (1973). *La religión de los totonacas de la Sierra*, México: Instituto Nacional Indigenista, Secretaría de Educación Pública.

López Austin, Alfredo (2001). "1. El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana" en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (Coords.), México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Fondo de Cultura Económica.

_____ (1994). *Tamoanchan y Tlalocan*. México: Fondo de Cultura Económica.

López Austin, Alfredo y López Luján, Leonardo (1997). *El pasado indígena*, México: El Colegio de México, Fideicomiso Historia de las Américas, Fondo de Cultura Económica, 1ª. Reimpresión.

_____ (2009). *Monte Sagrado. Templo Mayor*, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Históricas.

Mier Garza, Raymundo (2009). *Curso Inflexiones de la experiencia estética*, impartido del 8 al 12 de junio de 2009, en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Vicerrectoría de Investigación y Estudios de Posgrado, Cátedra Greimas, Programa de Semiótica y Estudios de la Significación.

Mauss, Marcel (2009). *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*, Buenos Aires: Katz Editores.



Rivera Domínguez, Ligia (2012). *Los ritos en la montaña sagrada de Xicotepec*, México: Departamento de Ciencias del Lenguaje, Vicerrectoría de Investigación y Estudios de Posgrado, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Ruíz Lombardo, Andrés (1991). *Cafeticultura y economía en una comunidad totonaca*, México: Instituto Nacional Indigenista, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.



Ora-pro-nóbis e suas representações em Diamantina, Minas Gerais/Brasil

Silvia Regina Paes
Ludmila de Tânia Nunes Silva
Érica Oliveira Santos
Rosana Maria Martins

Resumo

Este artigo é fruto do Projeto de Iniciação Científica denominado “Ora-pro-nobis: uma análise sociocultural e suas representações sociais em Diamantina/MG” e teve apoio da FAPEMIG/PRPPG/UFVJM desenvolvido de 2016 a 2018. A ora-pró-nobis, cujo nome científico é *Pereskia aculeata* é utilizada na alimentação no Estado de Minas Gerais, em especial em Diamantina, Minas Gerais (Brasil) como uma expressão identitária da culinária local. O objetivo da pesquisa foi realizar um estudo sobre o uso da ora-pro-nóbis e suas representações sociais como contribuição à valorização da cultura tradicional local de pequenos agricultores. As representações sociais foi um meio de descobrir os conhecimentos e importância desta planta para a comunidade estudada. A ora-pro-nóbis possui proteína, ferro e rica em vitaminas e anti-inflamatória segundo a literatura sobre a mesma. Os saberes da cultura local sobre a ora-pro-nóbis são vastos e se centram no uso da mesma na alimentação e na saúde. A História Oral, como método de pesquisa, foi escolhida por dar atenção aos sujeitos silenciados pela sociedade dominante, cujos saberes correm silenciosamente e circulam entre seus pares. A pesquisa qualitativa desenvolvida teve como foco principal as feiras livres, os pequenos agricultores e pessoas que consomem a ora-pro-nóbis ou utilizam como forma alternativa de cura. Ela foi representada como muito útil; coisa de velhos e velhas; ligada a religiosidade; alimento de pobre e outros. Embora seja uma planta conhecida na maior parte do Brasil, ela é parte da identidade alimentícia mineira. Ela é utilizada tanto na alimentação como nos cuidados com a saúde nas comunidades tradicionais do Brasil. Esta planta é representada, em geral, como “Carne de pobre”. Os saberes levantados sobre esta planta, tradicionalmente usada pelas culturas locais, são recentemente descobertos pela ciência. O projeto surgiu a partir do interesse da estudante de nutrição Ludmila de Tânia Nunes Silva em 2015 e teve como orientadora e coordenadora a Profa. Silvia Regina Paes.

Palavras chave

Ora-pró-nobis; História oral; Simbologia; Representação social.



Introdução

Este artigo é fruto do Projeto de Iniciação Científica denominado “Ora-pro-nobis: uma análise sociocultural e suas representações sociais em Diamantina/MG” e teve apoio da FAPEMIG/PRPPG/UFVJM desenvolvido de 2016 a 2018.^[1]

A planta ora-pro-nobis é muito apreciada e utilizada em Minas Gerais, em especial em Diamantina. E muito além de estudar a planta em si, o interesse maior se direcionou aos aspectos simbólicos relacionados à alimentação. Uma vez que alimentação compreende muito mais que um ato fisiológico, envolve questões de identidade cultural, a condição social, a religiosa, a memória familiar e outras variáveis. Neste sentido, explorar as representações sociais relacionadas ao universo do comer e da comida, em torno da planta ora-pro-nóbis foi o objetivo deste trabalho.

Na literatura científica o uso da ora-pro-nóbis já possui seu reconhecimento principalmente no âmbito alimentar. Além da alimentação, a planta pode ser utilizada como ornamental e cultivada para fins de produção de mel, pois apresenta floração rica em pólen e néctar (Brasil, 2010). Na medicina popular essa planta também é utilizada como anti-inflamatório, emoliente, expectorante e antissifilítico (Sartor et al., 2010). Dessa forma estudar as representações sociais a partir dos saberes populares permite ampliar o conhecimento para além do acadêmico.

A maioria das pessoas que foi entrevistada afirmou manter a tradição de consumi-la de forma regular, porém, atualmente, tem diminuído por motivos de variabilidade alimentar e acessibilidade a outros alimentos processados e ultra processados.

Metodologia

Os caminhos seguidos foram:

Levantamento bibliográfico

Em um primeiro momento, fez-se um levantamento bibliográfico da região e a história social, econômica e cultural do local. Realização de leituras de documentos escritos sobre o tema já existente. Realização de um levantamento bibliográfico sobre as funcionalidades da ora-pro-nóbis existentes na literatura.

Ida a campo

Foram entrevistados 32 sujeitos. A entrevista foi feita a partir do questionário semi estruturado após ser aprovado pelo Comitê de Ética. Os locais de entrevistas em



Diamantina, foram nas feiras livres e restaurantes. Nos distritos de Diamantina: Guinda, Curalinho, Mendanha, Vargem do Inhaí. As entrevistas foram gravadas, transcritas, impressas e guardadas no laboratório de sociologia no departamento de ciências básicas da UFVJM.

Método de Análise

Para atingirmos os objetivos aqui propostos seguimos a metodologia da História Oral (HO), a partir dos relatos orais com diferentes sujeitos dos locais acima citados.

A metodologia da História Oral mostra-se pertinente ao trabalho aqui pretendido, devido ao seu caráter multidisciplinar. A História Oral é tida como uma fonte inédita que disponibiliza novos documentos para uma melhor compreensão da sociedade. Para Portelli (2001) a história evoca uma narrativa do passado; oral porque indica um meio de expressão.

A metodologia da HO é antes um espaço de contato e influência interdisciplinar. Portelli (1996) escreve que (...) A sociedade não é uma rede geométrica uniforme como nos é representada nas necessárias abstrações das ciências sociais, parecendo-se mais com um mosaico, um patchwork em que cada fragmento (cada pessoa) é diferente dos outros, mesmo tendo muitas coisas em comum com eles, buscando tanto a própria semelhança como a própria diferença (...). (Portelli, 1996, p. 720).

Os relatos orais revelam a dimensão da diversidade da realidade, diversidade que compõe os fatos, e não as particularidades desconectadas, soltas na esfera do vivido. Mauss já nos alertava para a totalidade dos fatos sociais.

Conceito de Representação Social (RS)

As representações sociais (RS) foram de certa forma uma preocupação para alguns pensadores clássicos da Sociologia e da Antropologia. Seja para tratar da questão religiosa como em Durkheim, cujo conceito era de representações coletivas, ou da questão mitológica como em Malinowski. Durkheim utiliza o conceito de representações coletivas, que se transforma em representações sociais em Moscovici. Como sendo uma criação mental: “uma categoria do pensamento que expressa a realidade” (Minayo, 1994). As RS são constituídas de elementos simbólicos.

A representação social é a construção mental da realidade, que possibilita a compreensão e organização do mundo, bem como orienta o comportamento. Os elementos da realidade, os conceitos, as teorias e as práticas são submetidos a uma



reconstituição a partir das informações colhidas e da bagagem histórica (social e pessoal) do sujeito, permitindo, dessa forma, que se tornem compreensíveis e úteis. Garcia, 1994.

Em Max Weber, segundo Minayo (1994), as representações sociais estão inseridas no conceito de idéias, espírito, concepções, mentalidade e ainda na noção de “visão de mundo”. Para essa mesma autora (idem), Weber conceitua representações sociais como sendo “uma conduta cotidiana dos indivíduos carregada de significação cultural.” Em Marx e Engels, Segundo Minayo, esse conceito está explícito e inserido no de consciência na obra “A Ideologia Alemã”. Nela, os dois autores assinalam que “(...) o representar, o pensar, o intercâmbio espiritual dos homens aparecem aqui como emanção direta de seu comportamento material”. (Minayo, 1994).

As representações também são analisadas como sendo as idéias de senso comum e que estão ligadas ao cotidiano de uma sociedade, conforme Schutz e Gramsci, citados por Minayo (1994). Para o primeiro, no senso comum (existência cotidiana) estão as estruturas significantes de um grupo; para o segundo, o senso comum é formado pelas “condições reais de vida da população.” Geertz (1989, p.103-04) também utiliza-se do conceito de “visão de mundo”, como “quadro que elabora (uma determinada cultura) das coisas como elas são na simples realidade, seu conceito de natureza, de si mesma. Portanto, as RS, compoem o imaginario de sujeitos que estão inseridos em uma cultura que o formam e, os mesmos, passam a representa-la a partir do ato de falar ,seja sobre si mesmos, seja sobre algo da sua propria comunidade.

Descrição da Ora-pro-nóbis

Ora-pro-nóbis, nome científico, *Pereskia Aculeata*. É uma designação do gênero Cactácea em homenagem ao Astrônomo e Botânico Frances Nicols Claude Fabri de Peiresc (1637 apud Vieira, 2013), Onde *Aculeata* vem do latim e significa espinhos ou agulhas. Apesar de haver diferente informações sobre a origem e ocorrência de espécies do gênero, Almeida Filho e Cambraia (1974 apud Vieira,2013) identificara a *Pereskia aculeata* como nativa da America Tropical, além de ser largamente encontrada na Índia oriental.

Ora-pro-nóbis é uma palavra de origem latina e significa “rogai por nós”. Conta-se, na cultura popular, que o termo surgiu em um contexto no qual as pessoas, principalmente as de classe não privilegiadas, eram impedidas, pelos padres que já conheciam e degustavam as flores da Ora-pro-nóbis, de colher a planta para o consumo. No entanto



as pessoas aproveitavam a hora das orações, em que os padres estavam ocupados, para colher a planta. A população sabia que a planta já era consumida na alimentação humana, no entanto não sabiam o nome e acabou por “apelidarem” de Ora-pro-nóbis, pois coincidia com as ladainhas vindas do interior da igreja, enquanto esses as colhiam.

A ora-pro-nobis possui folhas suculentas e comestíveis, podendo ser usadas em várias preparações, como farinhas, saladas, refogados, pães, tortas e massas alimentícias (Rocha et al., 2008). Além da alimentação, a planta pode ser utilizada como ornamental e cultivada para fins de produção de mel, pois apresenta floração rica em pólen e néctar (Brasil, 2010). Na medicina popular essa planta também é utilizada como anti-inflamatório, emoliente, expectorante e antissifilítico (Sartor et al., 2010). É uma planta bastante resistente à déficit hídrico e possui grande potencial de utilização como complemento alimentar de populações carentes do Brasil e de outras partes do mundo (Brasil, 2010; Takeiti et al., 2009).

Conceito de Pobreza

O conceito de pobreza é algo vasto e complexo enquanto fenômeno multidimensional. O conceito de pobreza relativa é descrito como aquela situação em que o indivíduo, quando comparado a outros, tem menos algum atributo desejado, seja renda, sejam condições favoráveis de emprego ou poder. Uma linha de pobreza relativa pode ser definida, por exemplo, calculando a renda per capita de parte da população. (CRESPO e GUROVITS, 2002).

Giovernandi, (2003), ao abordar a pobreza no campo, aparece a seguinte percepção “A cultura da pobreza cobre e esconde a cultura do humano. Não é a pessoa nem a identidade humana da pessoa que se vê, é a pobreza do pobre que aparece, a pobreza da pessoa. Os programas são feitos para a pobreza, não para a pessoa”. Nessa perspectiva o autor faz uma crítica a forma compartimentada a qual é vista a pobreza, por programas sociais, nos quais se vê a pobreza como resultante, mas não os fatores antecessores a ela.

Compreender a pobreza é algo complexo e envolve estudos em diferentes abordagens, limitar o fator pobreza apenas como acesso a renda seria um fator limitante, pois a pobreza vem como um conjunto de fatores externos e internos, que condicionam o indivíduo a essa situação.

Mesmo a pobreza sendo um conceito amplo é complexo, aqui ela é correlacionada com a falta de acesso, ou se comparado a outras formas de alimentação, inferioriza-se



uma em detrimento da outra. A ora-pro-nóbis na visão dos entrevistados apresenta uma característica contra a fome, situação difícil, falta de outro alimento, hábito de consumo, dificuldade de acesso à alimentação, carne dos pobres, conhecimento de família. Ou seja, a partir do alimento se visualiza a questão de classe social.

Ao citar a terminologia “carne de pobres”, subentende-se que a carne sendo de origem animal e a ora-pro-nóbis, de origem vegetal, correlacionam-se as duas, não em grupos, como os centros científicos os fazem, mas correlacionaram de acordo com aquilo que eles acreditam que ambas possuem: ser fonte, como ferro e proteína, conseqüentemente, atuaria em combate a anemia .

A ora-pro-nóbis, possui uma representação enquanto alimento de pobre, desde de seu histórico na qual os menos favorecidos as colhiam para saciar a fome. A simbologia a qual ela traz consigo são de alimento substituto a outro alimento que mesmo sendo diferente em todos os aspectos tinha uma representação de poder aquisitivo, a exemplo a carne. A ora-pro-nóbis, em muitas citações bibliográficas, vem como a denominação, “carne dos pobres”. Esta denominação está associada ao seu valor nutricional, se comprada a carne ou está associada a classe.

Na atualidade a ora-pro-nóbis, tem ganhado papel notório enquanto alimento pertencente as plantas alimentícias não convencionais, ganhando a mídia e também restaurantes gourmetizados, que vende o alimento não em seu contexto histórico e cultural, mas sim o seu valor nutricional, pessoas que antes tinham vergonha de comê-lo por esta associado a pobreza, agora ele ganha uma nova significação.

Resultados e discussão

Nos cuidados com a saúde, a ora pro nobis, apresentou um valor nutricional importante, mesmo o indivíduo que não tinha informação ou abstração de conceitos bioquímicosmesmo assim, utiliza-se terminologias como rico em ferro, rico em vitaminas C, conseqüentemente sua funcionalidade em ser bom como anti-inflamatório, tratamento da anemia e, para o intestino.

Na categoria Alimentação, trouxe uma abordagem enquanto aspecto morfológico, sendo esses representados como escorregadios, substituto a outras verduras, comida que não faz mal, tem mais substância do que a carne, planta que tem muita proteína, fortificante pra alimentar as crianças, prato muito forte, prato de substância. Esses trechos reforçam a idéia de alimento de subsistência, aquele utilizado com a finalidade de gerar energia, e manutenção do corpo, reforçado a idéia que é um alimento substituto



até mesmo da carne, que nessa visão é um alimento que dá força. A linguagem a qual se usa para referi-se a ora-pro-nóbis é bem diversificada, desde termos relacionado a variação da palavra como pornobis á lobo-lobô.

A ora pro nobis se apresentou, por meio das RS dos sujeitos da pesquisa, como parte da alimentação e saúde relacionadas a classe social ao tempo histórico como distinção de quem faz uso da mesma e em que momento da vida.

Considerações Finais

A análise do material coletado a partir das falas dos entrevistados mostrou uma série de referências e representações ligadas a planta ora-pro-nobis. Desde a linguagem, isto é, a maneira de pronunciar o nome da planta; a utilidade da mesma; sua história; uso como cosmético; na religião; às relacionadas à saúde e alimentação principalmente. A ligação com a esfera religiosa foi mencionada com o significado ou a etimologizada palavra ora-pro-nobis e pela história disseminada na cidade de Diamantina sobre a relação do nome da planta com a religião católica.

Para a maioria dos entrevistados há um consenso da importância dessa planta, mas também uma desvalorização da mesma que a classificavam como alimento de antigamente quando não se tinha nada para comer. A ora-pro-nóbis foi considerada um alimento de pobre. Hoje está sendo revalorizada por grandes chefes gourmet. A ora-pro-nóbis é servida em vários restaurantes de Diamantina e de vários outros restaurantes de Minas Gerais, em especial Sabará, que possui um festival destinado a Ora-pro-nóbis.

As representações sociais (RS) dada à ora-pro-nóbis pelos entrevistados são, principalmente, relacionadas à saúde e alimentação. A planta está associada a remédio, vitamina, fortificante a comida de pobre. Há um consenso da utilidade e importância desta planta que antes não era reconhecida como importante e hoje há um reconhecimento da mesma como um alimento útil à saúde independente de classe social.

A teoria das RS, de uma maneira geral, centra o foco na produção dos saberes sociais. Saber aqui se refere a qualquer saber produzido no cotidiano e que pertence ao mundo social.

Muitos dos conhecimentos sobre a ora-pro-nóbis vem sendo passado de geração em geração. No relato de vários entrevistados parece sobre esta planta ser mais utilizadas



pelos mais velhos e, antigamente, mais ou menos há 30 anos atrás, ela era utilizada porque não tinha acesso a outros alimentos e, também, por ser o único alimento disponível para a população pobre. Percebe-se uma espécie de preconceito em relação ao uso da planta pela camada mais pobre da população. A questão de classe fica evidente ao ligar a ora-pro-nóbis à alimentação de gente pobre, de gente que não tem o que comer.

Enfim, as representações sociais sobre a ora-pro-nobis mostraram parte do que pensam algumas comunidades pesquisadas e o quanto é revelador o pensamento de sujeitos sobre si e sua cultura. A ora-pro-nobis é mais do que uma planta, mas é símbolo da cultura mineira por revelar, logo no nome, os hábitos locais e suas influências.

Agradecimentos

Apoio: FAPEMIG/PRPPG/PPG-SaSA/UFVJM.

Referencias

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de Hortaliças não-convencionais. 1ed. Brasília, 2010. 62 p. Disponível em: <https://bit.ly/3nqfqux>

Acesso em: 16/01/2019

Durkheim, É. As formas elementares da vida religiosa. Coleção Os Pensadores, São Paulo: Ed. Abril Cultural, 1983. anhia das Letras, 1994.

Garcia, R.W.D;Revista caderno de debate, São Paulo, UNICAMP, vol.2/1994. Disponível em:

<http://www.unicamp.br/nepa/publicacoes/san/1994/II/docs/representacoes-sociaisda-comida-no-meio-urbano-algumas-consideracoes-para-o-estudo-dos-aspectossimbolicos-da-alimentacao.pdf>. Acessado em: 05/11/2015.

Giovenardi, Eugênio. Os pobres do Campo. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2003.

Halbwachs, M. A memória coletiva. São Paulo, Ed. Vértice, 1990.

Marx, K. e Engels, F. A ideologia Alemã. São Paulo: 5 ed., Ed. Hucitec, 1986.

Mauss, M. Sociologia e Antropologia. Vol II. São Paulo: EPU & EDUSP, 1974.

Minayo, M. C. de S. O conceito de representações sociais dentro da sociologia clássica. In: Jovchelovitch, S. e Guareschi, P. (orgs.). Textos em Representações Sociais. 19 Petrópolis/RJ: Ed. Vozes, 1994.

Paes, S. R. Encontros e Desencontros: o turismo e os dois lados da viagem. Tese de doutorado. UNESP/Campus Araraquara, 2003.

Portelli, A. A Filosofia e os Fatos: narração, interpretação e significado nas memórias e



nas fontes orais. In: Tempo: v. 1, n. 2. 1996.

Portelli, A. A História Oral como Gênero. Projeto História. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História, PUC-SP, São Paulo – EDUC, jun/2001.

Queiroz, M. I. P. de. O pesquisador, o problema da Pesquisa, a escolha de técnicas: algumas reflexões. Textos – ceru, 3 série, 2a ed. Reflexões sobre a Pesquisa Sociológica. São Paulo: Humanitas Publicações FFLCH/USP, 1999.

Sartor, C. F. P., Amaral. V., Guimarães.. H. E. T., BARROS. K. N., FELIPE. D. F., Cortez.L E. R., Veltrini. V. C., Estudo da ação cicatrizante das folhas de Pereskia aculeata. Rev. Saúde e Pesq., v. 3, n. 2, p.149-154, 2010. Disponível em <https://bit.ly/2I1aA9D>

Acesso em 16/01/2019. SILVA. D. O.,

Vieira, J.F.; ORA-PRO-NOBIS, A carne de Pobres. 2a ED, São Paulo, Clube dos autores, 2013.



Aproximações e distanciamentos acerca do espaço culinário do milho no Brasil e na América Hispânica.

Daniela Alves Minuzzo
Nina Pinheiro Bitar
Miryam Elisa Melchior Pimentel

Resumo

O milho (*Zea mays mays* L.) é um alimento profundamente ligado à história da humanidade e à formação das civilizações da América Latina e Caribe. Segundo o conceito de espaço social alimentar de Jean-Pierre Poulain (2002), a alimentação se apresenta como dimensão estruturante da organização social. Dentre suas dimensões básicas, o espaço culinário, definido como o conjunto das técnicas utilizadas para tornar um alimento comestível, apresenta particularidades entre os diferentes territórios e culturas. Nesse sentido, o presente trabalho busca traçar paralelos, através de pesquisa bibliográfica em livros de culinária e artigos de alimentação, entre as principais aplicações culinárias e suas técnicas na hispano-américa e no Brasil que permitiram que o milho fosse o alimento base de diversas civilizações pré-colombianas. As aplicações culinárias do milho na América Hispânica são infindáveis e incluem as *tortillas*, o *tamal* e as *arepas*, utilizando especialmente o processamento alcalino e a fermentação nas preparações. Já no Brasil as principais preparações incluem a pamonha (muito similar aos *tamales*, *humitas* e *hallacas*), o curau, a canjica e o cuscuz de milho, com diferentes aplicações técnicas no processamento. As aproximações e distanciamentos na forma de preparo culinário do milho evidenciam a diversidade cultural e distinção culinária na América Latina e Caribe, valorizando os preparos tradicionais com milho, ameaçados pela colonização, especialmente pela introdução do trigo e do arroz, porém sendo ainda hoje elemento fundamental e vivo na cultura e culinária latino-americana.

Palavras chave

Espaço culinário: Brasil; América Hispânica.

Introdução

O antropólogo Claude Lévi-Strauss dedicou-se em demonstrar o primado do intelecto nos complexos processos de classificação dos seres humanos. A sua teoria contestava a concepção funcionalista de que as espécies naturais se tornavam alimento porque eram boas para comer afirmando que, primeiramente, as classificamos como comestíveis sendo, portanto, “boas para pensar”. A comida é boa para pensar porque



primeiro os alimentos devem ser considerados comestíveis pela mente humana (o que requer toda uma classificação, abstração e trabalho intelectual), aceitos pelos significados socioculturais vigentes e, posteriormente, digeridos pelo organismo.

Os processos de classificação de alimentos são mutáveis e incessantes. Identificamos determinados grupos sociais pelos seus hábitos alimentares; distinguimo-nos socialmente pelo consumo de alimentos; obedecemos ou contestamos certos padrões alimentares; oferecemos comidas aos humanos e não-humanos estabelecendo relações de reciprocidade.

Significativos estudos nos campos das Ciências Sociais, Nutrição, Gastronomia, Turismo, entre outras áreas, vêm demonstrando o relevante papel da comida para a compreensão de diferentes contextos socioculturais. A discussão sobre a diferença terminológica entre os conceitos de “alimento”, algo que estaria no campo do natural e biológico, e “comida”, enquanto uma manifestação cultural, mostra que ainda há uma busca pelo reconhecimento da alimentação enquanto um fator culturalmente estruturado. Atualmente diversos trabalhos procuram distanciar-se das dicotomias entre o cultural e biológico, aproximando-se das concepções transdisciplinares de tais conceitos.

Os estudos antropológicos sobre a alimentação não são recentes, contribuindo desde o século XIX para a formação desse campo de estudos. Contudo, os esforços tanto teóricos quanto metodológicos são recentes, a partir de 1980, para definir o que seria a antropologia da alimentação. Contreras e Gracia (2011) pontuam que o estudo da "cultura alimentar" representa “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (p.29).

Autores contemporâneos enfatizam o caráter transdisciplinar dos estudos sobre alimentação. Jack Goody (1998) em seu livro *Cozinha, culinária e classe* que propõe, por exemplo, cinco processos principais para a compreensão da alimentação, desde o abastecimento à transformação de alimentos. O primeiro processo é relativo ao cultivo de alimentos e criação de animais, ou seja, a fase da produção em locais como granjas e de agricultura. Já o segundo processo, de partilha, transporte e armazenamento corresponde à fase da distribuição que se dá nos armazéns e mercados. A terceira fase é relativa ao momento de cozinhar, a preparação e transformação do alimento propriamente. A quarta fase envolve o consumo e o ato comer. Finalmente, o quinto



processo envolve a limpeza e descarte dos restos. Trata-se de um esquema rudimentar mais que oferece interessantes perspectivas sobre o sistema alimentar.

Concordando com essa perspectiva, Contreras e Gracia (2011) propõem uma abordagem holista do sistema alimentar. Para os autores, tal perspectiva revela-se útil no sentido de traçar a cadeia que vai desde a produção até o consumo, possibilitando a compreensão da combinação de fatores como biológico, econômico, político, ecológico, cultural e tecnológico. Também apontam a importância das descrições históricas. Esses estudos enfatizam os aspectos verticais e horizontais do sistema alimentar: a reconstrução do sistema de abastecimento com base nas mercadorias, mas também em relação à população, seus hábitos, crenças e formas de reconhecimento e a reconstrução da história do consumo.

Para Jean-Pierre Poulain (2002) o “sistema alimentar” faz referência ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que permitem que o alimento chegue ao consumidor e seja reconhecido como comestível: desde a colheita até a cozinha, passando por todas as etapas da produção. Pode ser representado por uma série de canais através dos quais os alimentos são produzidos até serem consumidos. Em cada etapa haverá a mobilização de conhecimentos tecnológicos específicos, além de representações sociais.

O sistema alimentar consiste no complexo das relações interdependentes associadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos que se estabeleceram no tempo e espaço para satisfazer necessidades humanas. Reconhece-se as diferentes forças que atuam nos fluxos das mercadorias desde os produtores até os consumidores; os sistemas alimentares são realidades dinâmicas e existem elementos de continuidade e mudança na evolução dos processos sociais que delimitam as formas pelas quais os alimentos são produzidos, distribuídos e consumidos. Ou seja, o sistema alimentar é um “todo complexo de processos e vínculos interdependentes e variáveis no tempo e no espaço” (Contreras e Gracia, 2011: p.37).

Segundo o conceito de espaço social alimentar de Poulain (2002), a alimentação se apresenta como dimensão estruturante da organização social. O autor apresenta o conceito de espaço social alimentar como um sistema as relações interdependentes entre o social, o biológico e o ecológico. A partir desse conceito, podemos pensar em abordagens que envolvam a alimentação de uma forma holista, levando em consideração os diversos fatores que a influenciam.



Poulain e Proença (2003) argumentam que “comer tornou-se, então, “um ato humano total” (p.250), assim, o espaço social é formulado como:

Emprestamos, então, de Georges Condominas (Condominas, 1980) o conceito de espaço social para designar este espaço de liberdade e esta zona de imbricação entre o biológico e o cultural, adotando a expressão espaço social alimentar. Ele corresponde, assim, à zona de liberdade dada aos “comedores” humanos por uma dupla série de condicionantes materiais. De um lado, pelas condicionantes biológicas, relativas ao seu estatuto de onívoro, que se impõem a ele de maneira relativamente flexível, e, de outro lado, pelas condicionantes ecológicas do biótopo no qual está instalado, que se transformam em condicionantes econômicas nas sociedades industrializadas e que tendem a se reduzir conforme se controla tecnologicamente a natureza (Poulain 1999; 2002). O espaço social alimentar é um objeto sociológico total no sentido Maussiniano do termo; quer dizer que “coloca em movimento” [...] a totalidade da sociedade e de suas instituições (Mauss, 1980). (Poulain e Proença, 2003: p. 251).

Os autores dividem o espaço em diferentes fatores. Primeiramente, classificam o “espaço comestível” como as possibilidades de decisões tomadas por grupos sociais nas escolhas de determinados produtos vegetais e animais disponíveis. Já o “espaço culinário” é relativo ao conjunto das técnicas utilizadas para tornar um alimento comestível, apresentando particularidades entre os diferentes territórios e culturas. Segundo Poulain e Proença:

O espaço do culinário é, ao mesmo tempo, um espaço no sentido geográfico do termo, de distribuição no interior dos lugares (este será, por exemplo, a posição da cozinha, o lugar onde se realizam as operações culinárias, dentro ou fora de casa), um espaço no senso social, o qual representa a repartição sexual e social das atividades de cozinha, mas também um espaço no sentido lógico do termo, englobando relações formais e estruturadas. O triângulo culinário de Claude Lévi-Strauss é o exemplo mais conhecido (Lévi-Strauss, 1968; Poulain, 1985). (Poulain e Proença, 2003: p. 252).

Poulain e Proença (2003) também inclui como importantes demarcadores de espaço a dimensão ritual e de comensalidade característica do “espaço dos hábitos de consumo” que também é influenciado por uma “temporalidade alimentar”. Por fim, classifica o “espaço de diferenciação social”, demonstrando que a alimentação também pode ser um marcador identitário dos membros de determinados grupos sociais.

Apresentaremos, ao levarmos em conta os múltiplos fatores que envolvem a alimentação, o “espaço culinário” relativo às preparações com o milho (*Zea mays mays* L.) na América. Consideramos que essa etapa do processo, conforme explicitado,



consiste em uma importante fase para a compreensão das mudanças e continuidades que envolvem as produções de alimentos envolvendo um ingrediente em comum.

O milho nas américas

O milho (*Zea mays mays* L.) é um alimento de enorme complexidade e sua história está profundamente ligada à história da humanidade como um todo e à formação das civilizações pré-colombianas em toda a extensão territorial do continente americano. Desde os povos originários do extremo norte, onde atualmente está constituído o Canadá, até o extremo sul do continente nas atuais regiões da Argentina e Chile, o milho apresenta evidências de cultivo e consumo que datam de milhares de anos atrás.

A teoria mais disseminada de origem do alimento é a de seu surgimento na região da Mesoamérica, com registros arqueológicos de cerca de 7.300 anos, conforme nos apresenta Fábio Freitas (2002). Do momento de sua origem até sua descoberta pelos europeus, no século XVI, o milho teria se espalhado rapidamente pelo continente, inicialmente no México e, em seguida, para a América do Sul com registros de cultivo no Peru que datam de 4.000 anos.

No entanto, evidências de achados arqueológicos recentes de milho no Brasil foram datados em 10.000 anos (Camargo, 2008), desestabilizando as teorias de sua expansão a partir da atual região do México, porém reforçando de forma ainda mais contundente a presença indispensável do milho para as mais diversas populações no continente americano com fortes relatos de que o alimento já era cultivado e consumido pelos indígenas brasileiros antes da chegada dos colonizadores no país.

Para os povos pré-hispânicos, como os astecas, o milho era um alimento sagrado repleto de simbolismos e ligado profundamente às religiões e rituais, sendo considerado como comida dos deuses. O nome do cereal significa "o sustento da vida", denotando sua importância para muito além de seu aspecto biológico (Belluzzo, 2004).

A partir do século XVI, por ocasião das grandes navegações, o milho passa a ser introduzido na alimentação de países de outros continentes, tais como a Europa e a África, onde até hoje possuem relação íntima com a cultura alimentar de diversos países (Standage, 2010). O milho, portanto, é considerado uma das maiores contribuições da América Latina à alimentação mundial.

Alessandro Barguini (2004) demonstra em sua pesquisa que no período pré-hispânico, o milho foi base de sustentação e pilar fundamental para o desenvolvimento das grandes



civilizações da América, como a asteca, maia, inca e diversas etnias indígenas no Brasil. Tal fato, no entanto, não foi produto do acaso. Desde o início de seu cultivo, os seres humanos desenvolveram e aplicaram diversas tecnologias que viabilizaram seu cultivo, sua conservação, sua utilização nutricional e sua aplicação culinária, sendo esta última o objeto de interesse deste trabalho.

A trajetória dos usos culinários do milho e o desenvolvimento de técnicas e tecnologias foram responsáveis por viabilizar o papel central do milho nas populações do continente americano. A fermentação, a nixtamalização e a produção de farinhas, tecnologias que serão abordadas ao longo do trabalho, ampliaram os usos culinários e nutricionais do cereal.

Nesse sentido, o presente trabalho busca traçar paralelos, através de pesquisa bibliográfica em livros de culinária e artigos de alimentação, entre as principais aplicações culinárias e suas técnicas na hispano-américa e no Brasil que permitiram que o milho fosse o alimento base de diversas civilizações pré-colombianas e atualmente.

Aplicações culinárias do milho no Brasil

No Brasil, o milho ocupou praticamente todo o seu território e foi um aliado para a expansão colonial. Apesar disso, estudos recentes – Silva (2014); Basso (2014); Melchior (2017) – apontam que o milho foi considerado um alimento menor, inferior e menos nutritivo pelos colonizadores. Consoante Silva (2014: p.83), o uso cultural do milho ajudou a criar hierarquias e reproduzir formas sociais específicas. Sendo um cereal que ocupava posição central para alguns povos indígenas brasileiros, como os guaranis, caingangues, caiapós e outros, em uma enorme gama de festas e rituais, foi considerado pelos estrangeiros um alimento pouco sadio.

Dentre as inúmeras preparações culinárias brasileiras com o milho, as principais incluem a pamonha, o cuscuz de milho e a canjica, com diferentes aplicações técnicas no processamento que serão exploradas a seguir.

A pamonha é uma das preparações culinárias com o milho de maior importância no Brasil seja pelo seu alto consumo, por sua disseminação territorial, por sua variedade de formas de preparo e composição, ou por seu valor simbólico e sua vinculação com festividades. Ela é considerada uma herança indígena, embora tenha sofrido diversas modificações ao longo do tempo por portugueses e africanos. Pode ser preparada na forma doce ou salgada com ou sem recheio, a partir de uma massa de milho ralado,



temperado e cozido em trouxas de palha de milho selecionadas (Câmara Cascudo, 1977).

Destaca-se a relevância da pamonha não apenas no Brasil, mas em toda a América Latina e Caribe, ao analisarmos preparações como os *tamales*, as *humitas* e as *hallacas*, que serão abordadas a frente, adianta-se que são preparações bem similares entre si, porém cada uma tem suas particularidades. A pamonha brasileira e as *humitas*, nome utilizado na Argentina, por exemplo, são feitas com a massa mais líquida de milho ralado, já os *tamales* mexicanos, são feitos com a farinha de milho seco (Belluzzo, 2004).

Outras diferenças são que no Brasil predomina o consumo da pamonha doce, receita de origem tupi-guarani que foi adoçada após a colonização, já nos demais países da hispano-américa, o consumo é majoritariamente salgado. Além disso, quando consumida salgada no Brasil, os recheios costumam ser simples como uma fatia de queijo ou uma linguiça, diferente da enorme variedade de recheios dos demais países do continente que utilizam carne bovina, suína ou de frango, ovo e legumes diversos (Presilla, 2012).

O tipo de embrulho para a trouxa também pode variar. Pamonha é enrolada em folhas de milho verde frescas e amolecidas em água morna. *Tamales* são envolvidos na palha de milho seca, folha de bananeira ou de figueira (Belluzzo, 2004).

A pamonha é uma preparação muito presente nas comidas de rua, além de vinculada a festas e reuniões familiares. O rituais de preparo de pamonha na região Centro-Oeste do Brasil podem ser chamados de pamonhadas, quando se reúnem a família e a vizinhança, durando o dia inteiro, iniciando com a colheita do cereal, o processo de descascar, selecionar a palha, ralar o milho, preparar a massa, amarrar as trouxas, cozinhar a massa no fogão à lenha até o seu consumo (Uru, 2007). Também na América Hispânica o preparo dos *tamales* é marcadamente coletivo.

O cuscuz de milho também se destaca como uma das mais relevantes preparações com milho no Brasil. Segundo Câmara Cascudo (1977), seu nome original é “kuz-kuz”, de origem árabe, e inicialmente não era feito de milho, e sim de arroz, farinha de trigo, painço ou sorgo. Portanto, tendo o cuscuz de milho surgido apenas após o século XVI.

No Brasil, como era fácil e barato preparar o cuscuz, ele era essencial para o sustento de famílias pobres, sendo considerado “comida de negros”, porque “provinha do trabalho obscuro da gente negra, distribuído à venda nos tabuleiros, apregoado pelos



mestiços, filhos e netas das cuscuzeiras anônimas”, segundo Cascudo (1977). Tal relação marcou um traço de desvalorização não apenas da preparação em si, mas do próprio consumo do milho no país.

O cuscuz nordestino é feito com a chamada “milharina”, farinha de milho flocada. Seu preparo é simples e rápido, pela hidratação da milharina em água e com um pouco de sal. A mistura deve descansar e ser cozida no vapor, na tradicional cuscuzeira, a panela específica para o seu preparo e que está em grande parte dos lares brasileiros, em especial nas regiões Norte e Nordeste do país. Tal preparação, com a utilização do milho, não é observada em países da América Hispânica, sendo majoritariamente consumido o cuscuz de trigo nessa região.

A canjica, cozido de milho branco, parece ter sido a principal forma de consumo do cereal entre os colonos descendentes de portugueses. Para a sua elaboração, não houve necessidade de adaptar os processos técnicos já praticados pelos indígenas, que a produziam a partir do uso do pilão manual (Basso, 2014). Destaca-se o fato de ser uma das únicas preparações culinárias no Brasil com o grão de milho branco, ingrediente vastamente utilizado nos países Andinos, por exemplo.

Em visita ao Brasil no período regencial, o francês Augustin Saint-Hilaire relata que a farinha de milho foi o modo mais comum de se consumir o milho. Segundo Saint-Hilaire (1975:52):

Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, mas ainda porque ele é para os animais de carga o que para nós é a aveia, e é empregado também para engordar as galinhas, e sobretudo os porcos. Sua farinha, simplesmente moída e separada em farelo, com auxílio de uma peneira de bambu, toma o nome de fubá. É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o principal alimento dos escravos.

Nesta descrição notamos que a prática indígena de conservação de alimentos, transformando-os em farinha, foi responsável pela difusão do uso do milho no Brasil, bem como da mandioca na base da alimentação popular. Nos países hispano-americanos a farinha de milho passa majoritariamente pelo processo alcalino, conforme será apresentado neste trabalho ou na forma de farinha de milho pré-cozida, diferenciando-se do fubá brasileiro.

Se as farinhas não são diretamente identificadas como alimentos-origem, elas, ainda, foram associadas à alimentos de animais e escravos. Considerando o peso negativo



dessas representações, temos que a importância do milho ou daqueles alimentos que são originários e resultado da contribuição indígena nas tradições culinárias brasileiras não foram valorizados o suficiente para resistir aos impactos da agroindústria nas tradições alimentares brasileiras.

Aplicações culinárias do milho na América Hispânica

Embora presente de forma abrangente no território brasileiro e dotado de extrema relevância para a alimentação de seus povos, na América Hispânica o milho apresentou destaque, especialmente no México, por seu inestimável papel como base alimentícia, tanto do povo Asteca, como da população mexicana atual. Para os povos Andinos, o milho também apresenta grande importância como alimento complementar, sendo a batata o principal alimento base (Rosa Belluzzo, 2004).

Sua importância e potencial culinário são tão evidentes que seria impossível abordar todas as aplicações culinárias do milho na América Hispânica, optando-se, portanto, em selecionar algumas das principais, como as *tortillas*, o *tamal* e as *arepas*, que utilizam especialmente o processamento alcalino como tecnologia de preparo.

As tortillas são consideradas o “pão” mexicano, estando presentes em quase todas as refeições no país, seja acompanhando pratos ou compondo-os. Podem ser de diversos tamanhos, espessuras e texturas, cozidas sobre o comal – disco plano de barro ou de ferro – e recheadas ou não (Presilla, 2012). Sua disseminação e consolidação só foi possível devido ao processo de nixtamalização, tratamento alcalino do milho (Belluzzo, 2004).

Os grãos de milho processados pelos astecas eram chamados de nixtamal, após passarem pelo processo de nixtamalização. O processo ocorre ao deixar os grãos de milho, seguidos de cocção em solução alcalina de água com hidróxido de potássio ou cálcio, tradicionalmente na forma de cinza de madeira ou de conchas moídas, respectivamente. Após repouso de um dia, o cereal é lavado repetidas vezes e dispostos sobre o *metate* - pedra de moer - para eliminar sua cutícula externa. A massa básica que se forma é utilizada nos mais tradicionais pratos da cozinha mexicana como as *tortillas* e *tamales*.

Presilla (2012) discorre sobre os diversos tipos de *tamales* que são feitos com a massa de milho nixtamal. Depois de cozidos, os grãos são moídos, formando uma massa homogênea que pode ser doce ou salgada, recheada com diversos tipos de carne ou vegetais, envolvidos na folha de milho ou bananeira e cozido na água, vapor ou brasa.



Como dito anteriormente, a preparação é muito semelhante à pamonha, prato típico no Brasil, e possui diversos nomes pelo continente como *humitas* na Argentina, *hallacas* na Venezuela ou *nacatamal* na Nicarágua. Assim como no Brasil, esse alimento tradicional está profundamente ligado a festas e rituais como a festa dos mortos, celebração marcante da cultura mexicana, sendo oferecido como presente aos deuses.

Outra preparação originária principalmente da Venezuela, Colômbia e Equador é a *arepa*. Uma espécie de pão de milho, preparado principalmente com o milho branco, mas podendo ser feito também com o milho amarelo. As *arepas* são feitas com uma farinha de milho pré-cozida denominada *harina maíz*, ou em um processo mais rústico com o *maíz pelado*, consistindo na utilização dos grãos de milho branco colocando-os sobre o *pilón* - um pilão plano -, seguido de um moinho. Esse método é repetido até obtenção de uma massa homogênea (Alfonzo, 2014).

Segundo dados da última pesquisa de orçamentos familiares da Venezuela (BCV, 2011), divulgados em 2011, é possível observar a presença da *arepa* em todas as principais refeições venezuelanas, destacando-se como o prato típico mais consumido no país atualmente. Na cultura alimentar brasileira essa preparação não está presente, a não ser quando introduzida por imigrantes de países da América Latina e Caribe. O consumo do milho branco no Brasil fica quase que exclusivamente restrito à canjica, apresentada anteriormente.

Na América Hispânica, a aplicação do milho em bebidas também é vasta, como na *chicha morada*, refresco de milho roxo saborizado com frutas e especiarias como abacaxi e canela, muito consumido no Peru (Presilla, 2012), ou no *atole*, refresco de milho mais consumido no México (UNESCO, 2009). A *chicha* alcóolica, era considerada uma das principais bebidas entre os incas, e era obtida pela mastigação do milho por mulheres idosas que cuspiam os grãos em uma vasilha, onde ocorria a sua fermentação alcóolica (Presilla, 2012).

A fermentação, tanto a alcoólica como a láctica, foi essencial para o melhor aproveitamento nutricional do alimento, favorecendo maior equilíbrio proteico, transformando parte do material orgânico em nutrientes disponíveis e reduzindo alguns dos chamados fatores anti-nutricionais. Além disso, melhorava a capacidade de conservação do alimento e reduzia o tempo e o combustível necessários à cocção (Barguini, 2004).



Embora no Brasil o uso da fermentação também tenha sido, e ainda seja, importante para a alimentação das populações, a fermentação do milho não era muito frequente, sendo uma técnica muito mais utilizada para a mandioca, por exemplo pela produção do tucupi, espécie de caldo da água da goma, e do caium, bebida alcóolica fermentada que também é produto da mastigação da raiz (Câmara Cascudo, 1977).

Outras preparações com o cereal, apresentadas por Maricel Presilla (2012), também merecem destaque, como a *cachapa* que é uma espécie de panqueca feita de milho verde muito consumida na Colômbia e Venezuela. Outro exemplo é a *cancha*, uma espécie de aperitivo feito com o *chulpe*, tipo de milho encontrado no Peru, Bolívia e Chile. Pode ser descrito como uma pipoca invertida, mas ao invés de estourar para fora, sua camada branca estoura para dentro, assemelhando-se com o piruá – preparação indígena brasileira - sendo mais macio que este. Um produto muito apreciado e considerado como exótico é o *huiltlacoche*, um tipo de fungo ou parasita negro muito raro que cresce sobre as folhas de espiga de milho, utilizado em sopas e recheios diversos, principalmente no México, porém sem registros de seu consumo no Brasil. O *huiltlacoche* é tão valorizado que é conhecido como a “trufa negra das Américas”.

Considerações finais

Observa-se, portanto, uma infinidade de usos culinários do milho no continente americano, apresentando algumas similaridades e outras diferenças entre seus modos de fazer pelos diversos territórios, com enfoque especial entre o Brasil e o restante da América Latina e Caribe, aqui denominada de América Hispânica para fins de diferenciação do território brasileiro.

Torna-se evidente que, no continente americano, apesar da introdução do arroz e do trigo pelos colonizadores em uma espécie de tentativa de apagamento da cultura do milho e sobreposição da cultura europeia, o milho ainda se apresenta de forma muito marcada na culinária e cultura locais.

O Brasil tem se destacado mundialmente pelas formas agressivas adotadas na produção de alimentos. A crescente concentração de terras nas mãos de poucos produtores – latifúndios –, a expansão da monocultura de soja e milho, o uso de agrotóxicos, a produção de alimentos geneticamente modificados e a perda da biodiversidade natural são aspectos alarmantes no contexto do país.

Desde os anos 1960, os conglomerados transnacionais vêm concentrando o mercado de produção e distribuição de alimentos que, dentre outros processos violentos,



creceram aliados a políticas de esvaziamento do campo e urbanização acelerados, com apoio dos meios de comunicação de massas, alienando os consumidores de tais processos. Mas se, atualmente, entre os meios de comunicação, sobretudo nas redes sociais, vemos um movimento de conscientização sobre os efeitos das mudanças climáticas e, com isso, uma maior preocupação com as origens dos alimentos – enfatizando o cultivo orgânico, o agroecológico ou os espécimes *in natura* etc. –, tal processo caracterizar-se-ia mais por uma tendência a “gourmetização” desses mesmos alimentos, que exclui uma significativa parcela da população brasileira que não pode arcar com os altos custos praticados.

As aproximações e distanciamentos na forma de preparo culinário do milho evidenciam a diversidade cultural e distinção culinária na América Latina e Caribe, valorizando os preparos tradicionais com milho, ameaçados desde a colonização, especialmente pela introdução do trigo e do arroz, porém sendo ainda hoje elemento fundamental e vivo na cultura e culinária latino-americana, com expressiva importância cultural, econômica, nutricional, culinária, religiosa, ambiental e tecnológica.

Referências bibliográficas

- Alfonzo, B. R. *El casabe y la arepa: alimentos prehispánicos de la culinaria indígena venezolana*. Revista de turismo y patrimonio cultural, v.22, n.2, p.433-432. 2014.
- Barguini, A. O Milho na América do Sul Pré-Colombiana – Uma História Natural. Instituto Anchietano de Pesquisas. Antropologia, n. 61, p. 170. São Leopoldo: UNISINOS, 2004.
- Basso, R. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)*. São Paulo: Alameda, 2014.
- Belluzzo, R. *Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México*. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.
- BCV: Banco Central de Venezuela. *IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009*. Hábitos alimentícios del venezolano: principales resultados, 2011.
- Câmara Cascudo, L. da. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 1977.
- Camargo, M. T. L. de A. *O milho e a mandioca: nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias*. Cadernos de folclore. 18º Vol. São José dos Campos – SP: Centro de Estudos da Cultura Popular, Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.
- Contreras, J. e Gracia, M. *Alimentação, Sociedade e Cultura*. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2011.



Doria, C. A. e Bastos, M. C. *A culinária caipira da Paulistânia*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

Freitas, F. de O. *As Expansões do Milho – ZEA MAYS MAYS, L. – para a América do Sul, baseado no resgate e estudo de DNA ancião de amostras arqueológicas*. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, ISSN 1676-1340, n. 32. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2002.

Goody, J. *Cozinha, culinária e classes – um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras, Portugal: Celta, 1998.

Melchior, M. Memória e resistência: Argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira. In.: *Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho* / Organização de Myriam Melchior – Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017.

Poulain, J.-P. e Proença, R. P. da C. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Revista Nutrição. Campinas, 16(3):245-256, jul./set., 2003.

Presilla, M. E. *Gran cocina Latina: the food of Latin America*. 1sted. New York. W.W. Norton & Company, Inc, 2012.

Site da UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Disponível em: <https://bit.ly/2Xlv2GS> Acessado em 20 de julho de 2019.

Standage, T. *Uma história comestível da humanidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

Uru, P. M. S. B. *Do milho à pamonha*. Trabalho de Conclusão de Curso de Especialização em Tecnologia de Alimentos, Universidade de Brasília, 2007.



Saberes e práticas da culinária amazônica em práticas de educação popular.

Tânia Regina Lobato dos Santos

Resumo

A pesquisa visa discutir os saberes da culinária amazônica presente em práticas de educação popular de comunidades hospitalares, periféricas e rurais ribeirinhas. É um recorte de uma pesquisa institucional que teve como foco de estudo a cultura amazônica, a partir das atividades de extensão realizadas pelo Núcleo de Educação Paulo Freire – NEP - Centro de Ciências Sociais e Educação – CCSE da Universidade do Estado do Pará - UEPA com jovens, adultos e idosos. Como problemática: Quais os saberes sobre a culinária amazônica estão presentes na prática cotidiana pedagógica com jovens, adultos e idosos alfabetizando do NEP-CCSE-UEPA? Como o educador popular trabalha esses saberes nas atividades pedagógicas? A pesquisa qualitativa aproximou-se do que denominamos de cartografia dos saberes, tendo como foco de estudo questões relacionadas à cultura amazônica, para tal, foram realizadas entrevistas, dinâmicas pedagógicas e observação. As referências foram Brandão (2002) Maués e Maués (1980), entre outros. Os resultados possibilitaram repensar as estratégias metodológicas e as práticas de educação popular que contribuem para a manutenção de valores culturais relacionados à culinária. Os discursos coletivos indicam associação das práticas educativas a partir das narrativas orais que repercutem no cotidiano de vida dos sujeitos; aponta interação entre saberes diversos presentes na cultura amazônica. Conclui-se que os saberes da cultura amazônica estão presentes nas práticas de educação popular, que são trabalhadas e difundidas pela cultura de conversa e do cuidar.

Palavras chave

Educação Popular; Culinária Amazônica; Práticas Educativas; Saberes e Práticas.

Introdução

Este trabalho se constitui em um recorte de uma pesquisa institucional que toma como foco de estudo a cultura amazônica paraense, a partir das atividades de extensão realizadas pelo Núcleo de Educação Popular Paulo Freire - NEP do Centro de Ciências Sociais e Educação – CCSE da Universidade do Estado do Pará–UEPA, que desenvolve estudos e atividades pedagógicas com crianças, jovens, adultos e idosos



em comunidades hospitalares e periféricas de Belém e rurais-ribeirinhas no Estado do Pará.

As *comunidades hospitalares* constituem espaços educativos com ofertas de turmas de alfabetização para pacientes em tratamento de saúde especializada provenientes do interior do Estado. As *comunidades periféricas* constituem turmas de alfabetização ofertadas em centros comunitários e associações de moradores. As *comunidades rurais-ribeirinhas* constituem turmas de alfabetização nas áreas ribeirinhas de um município do Pará.

O objetivo geral deste estudo consistiu em cartografar os saberes presentes nas práticas cotidianas pedagógicas de alfabetizados dessas comunidades, com ênfase nas manifestações da cultura amazônica, e identificar se os educadores encontram representações sobre a cultura amazônica e suas manifestações nos textos, nos desenhos e nas falas dos alfabetizados e como acontece o debate em classe sobre essa temática.

Esta pesquisa de campo se efetivou a partir do que denominamos de *cartografia dos saberes*, tendo como foco de estudo questões relacionadas à cultura amazônica. Para Santos (2002), a cartografia dos saberes dimensiona-se em uma cartografia simbólica, compreendida como modo de imaginar-se e representar-se a realidade social, e que permite a identificação das estruturas de representações dos diversos campos do saber sobre a realidade social.

Esta pesquisa caracteriza-se como descritiva de campo, de abordagem qualitativa, que tem a *práxis* alfabetizadora do NEP-CCSE-UEPA como ponto de partida, na qual está inserida a temática da cultura amazônica e suas manifestações. O processo de construção metodológica da pesquisa envolveu realização de entrevistas com os educadores populares e educandos (jovens, adultos e idosos) dessa experiência de educação popular, dinâmicas pedagógicas e observação da prática com 7 turmas, 8 educadores, 19 alfabetizados, 03 comunitário e 5 ambientes educativos.

No estudo envolvendo a cultura popular, procuramos conhecer os saberes que envolvem a arte, a religiosidade, a culinária, os costumes e os valores na cultura amazônica como eixo norteador da formação e da prática de educação popular dessas comunidades, possibilitando a construção de novas diretrizes e práticas educativas, cujo ponto de partida é a reflexão sobre a *práxis* dos educadores e dos educandos contextualizada na cultura local, compreendendo-se que:



educar é criar cenários, cenas e situações em que, entre elas e eles, pessoas, comunidades aprendentes de pessoas, símbolos sociais e significados da vida e do destino possam ser criados, recriados, negociados e transformados. Aprender é participar de vivências culturais em que, ao participar de tais eventos fundadores, cada um de nós se reinventa a si mesmo (Brandão, 2002, p. 26).

A partir da reflexão sobre essa *práxis*, foi possível construir uma cartografia que consistiu na identificação dos seguintes saberes culturais amazônicos: vocabulário; medicina popular; culinária; lendas e mitos; religiosidade popular; músicas, fauna e flora.

Para efeito deste trabalho, vamos evidenciar apenas a culinária Amazônica, apesar dos diversos aspectos apontados, tendo clareza de que todos são importantes e estão inter-relacionados e fazem parte de um conjunto de vivências e saberes culturais.

Neste sentido, enfocamos como questão problema deste estudo, a partir do recorte enfatizado acima: Quais os saberes sobre a culinária amazônica estão presentes na prática cotidiana pedagógica com jovens, adultos e idosos alfabetizando do NEP-CCSE-UEPA? Como o educador popular trabalha esses saberes nas atividades pedagógicas?

Cultura popular e culinária amazônica

O estudo sobre a cultura Amazônica nos revela que existem múltiplas Amazônia. Neste sentido, destacamos a importância da produção e transmissão de saberes e práticas culturais que se entrelaçam no viver entre a água, a mata e as cidades e nas estratégias de sobrevivência das populações estudadas, rurais-ribeirinhas e urbano-periféricas. Os saberes de uma população devem ser entendidos como a dimensão cognitiva de sua cultura, o que sugere estudo sobre as formas de produção e socialização.

Para Brandão (2002, p. 22):

Nós somos aquilo que nos fizemos e fazemos ser. Somos o que criamos para efemeramente nos perpetuarmos e transformarmos a cada instante. Tudo aquilo que criamos a partir do que nos é dado, quando tomamos as coisas da natureza e as recriamos como os objetos e os utensílios da vida social representa uma das múltiplas dimensões daquilo que, em uma outra, chamamos de: cultura. O que fazemos quando inventamos os mundos em que vivemos: a família, o parentesco, o poder do estado, a religião, a arte, a educação e a ciência, pode ser pensado e vivido em uma outra dimensão.



A cultura faz parte do existir humano. A cultura faz parte do processo de criação de mundos. Entender a cultura como processo de construção imaginária da realidade significa compreendê-la como um processo de comunicação, intersubjetivo, lugar em que se articulam os conflitos sociais e se atribuem diferentes sentidos às coisas do mundo cultural por meio do vocabulário, medicina popular, culinária, lendas e mitos, religiosidade popular, músicas, fauna e flora.

No entendimento de Bosi (2000), as culturas populares são ainda caracterizadas por possuírem uma coesão interna de hábitos, crenças e técnicas; por sua vivência emotiva e racional, com produção de sistemas de referências que funcionam como uma verdade sintética, sabedoria e apoio; e por seu caráter de reconstrução constante, refazendo os temas e as tradições, acompanhando os momentos históricos e as dinâmicas da sociedade, atualizando saberes e práticas.

O conceito de cultura popular, por estar relacionado à existência das classes subalternizadas, se constitui em *locus* de diversidades sociais e culturais, por este motivo, preferimos o termo “culturas populares” no plural, pois essa concepção valoriza as diversas manifestações das classes populares em interação com o mundo, significando-as.

Segundo Oliveira e Mota Neto (2004), a cultura amazônica, além do espaço escolar, é expressa na oralidade por meio principalmente do espaço familiar, comunitários e religiosos que transmitem os saberes, os valores e a tradição social, sendo a cultura amazônica fundamental no processo de formação social da população regional.

Sendo a *cultura da conversa* que viabiliza a continuidade das tradições em relação ao vocabulário, medicina popular, culinária, lendas e mitos, religiosidade popular, música, fauna e flora, mantendo o apego pelas narrativas orais e pelo sobrenatural, e cria a realidade social tanto quanto a concretude das relações econômicas e políticas.

A pluralidade cultural é também evidente nos cheiros, temperos e sabores, caracterizando a culinária amazônica como única no mundo; nos ditos, provérbios, nas palavras e expressões locais, capazes de representar o modo de vida e as experiências locais; nas músicas e danças, nas artes plásticas e no movimento gestual, com um ritmo, e sons próprios do povo amazônico, e se expressa nas manifestações culturais dos alfabetizando.

Todavia, esses traços característicos da cultura amazônica precisam ser entendidos tomando como referência a pluralidade cultural da região, que se difere em conteúdo e



formato, por possuir saberes e práticas que os distinguem dos demais sistemas culturais.

A cultura da conversa e os saberes do cuidar são transmitidos dentro dos ciclos familiares, passando de geração à geração. Sobre isso, assim se manifestou um educador:

«Já aconteceu da gente tá reclamando de alguma dor ou coisa parecida e então eles diziam: tia, minha mãe disse que tal folha é boa para isso, faça um chá. Então era sempre assim, eles sempre tinham um remédio para agente que vem do popular, vem deles» (Ed. Lúcia - Chip).

O mesmo processo de transmissão cultural acontece em relação à culinária Amazônica que tem seu preparo e consumo relacionados a aspectos culturais não só indígenas, mas africanos e religiosos portugueses.

Nas práticas educativas do NEP, as discussões sobre a culinária da Amazônia paraense são trabalhadas em sala de aula, mas também surgem espontaneamente em conversas e momentos de descontração e entretenimento. Dentro ou fora do ambiente educativo, ou como atividade direcionada devido à marcante presença no cotidiano dos educandos. O educador Mário (CHEA) enfatiza que:

«Sem dúvida é... o nosso grupo trabalha no período da manhã e termina aproximadamente no horário do almoço, então geralmente quando tá chegando ao horário do almoço sempre tem alguma que explana assim: "Hummm! Tô com uma vontade de comer uma maniçoba. Hummm! Tô com uma vontade de tomar um açaí". Eles começam a conversar entre eles sobre a culinária paraense o que tem de gostoso, do que elas gostam. E como eu falei, essa questão do "Porque", por que é hora do almoço (risos). Tem muito disso»

Nas práticas educativas cotidianas, os alfabetizados de turmas hospitalares, periféricas e rurais-ribeirinhas do NEP fazem referência à culinária amazônica, que são aprendidas na convivência familiar e comunitária e transmitidas de geração à geração como saber cultural importante à afirmação de sua identidade social e regional.

A diversidade dos elementos que constituem a comida regional do Pará a torna uma das mais significativas do país. A culinária paraense é integrada às tradições culturais dos povos da Amazônia. A variedade de produtos naturais paraenses, coletados na floresta tropical e nos rios amazônicos, estimula o uso desses ingredientes pela população, principalmente aquelas oriundas das florestas e áreas rurais-ribeirinhas.



A diversidade é ingrediente perfeito para a criação e alimentação da população, cujo acesso é possível aos diversos segmentos sociais, pois a tipicidade da matéria-prima local se encontra no mercado/feira do Ver-o-Peso, espaço de representação da cultura paraense, e síntese da diversidade amazônica. Esses produtos chegam ao mercado/feira principalmente pelos rios da Amazônia, fonte de alimentação e transporte na região.

O alfabetizando Rubens da comunidade do Guamá, durante a realização da dinâmica pedagógica escolheu a figura do mercado do Ver-o-Peso explicando que: «essa figura é o cais do Ver-o-Peso e representa a nossa cidade. Temos as geleiras que trazem os peixes. É o lugar de trabalho de gente pobre».

Neste depoimento, percebemos o Mercado como a referência da cidade de Belém, inclusive presente em muitos cartões postais. Mas além dessa representação, como mercado/feira que recebe a produção e a colheita dos ribeirinhos, assume a característica de lugar de «trabalho de gente pobre», porque lá estão os que transportam as frutas, os peixes e outros alimentos dos barcos e que vendem esses produtos nas barracas da feira. Neste sentido, o Mercado se constitui na expressão da cultura amazônica, onde são encontrando alimentos, artesanatos, plantas e ervas medicinais, barracas de comidas regionais, artigos de umbanda, entre outros.

Este Mercado a *céu aberto* não se constitui apenas em um espaço de sobrevivência, de compra e venda de produtos do Pará, mas em uma fonte de prazer e de sabor que retrata a cultura amazônica, destacando-se neste contexto a alimentação. Como nos diz Orico (1972, p. 21) «Culinária é cultura». E, Murrieta (2001, p.1) explica que: «seria difícil pensar em outro aspecto da vida humana mais profundamente conectado com a sobrevivência básica e, ao mesmo tempo, com elementos social e simbolicamente construídos do que a alimentação».

Na cultural brasileira, o simples fato de se alimentar já se constitui em um ritual carregado de tradições e especificidades, sendo natural que a culinária reflita a diversidade cultural do povo. O que pode ser traduzido na fala de Loureiro (2005), que a sintetiza como um manguezal cultural que ao mesmo tempo em que alimenta a si mesma alimenta o mundo.

As comidas da região têm o sabor do estranhamento para quem vive em outras regiões e culturas, principalmente, pelo fato de carregar características específicas que se associam à: dimensão da região, influência da cultura indígena e africana, variedade de



ingredientes, sabores, cores presentes nos alimentos. Apesar de ser considerada popularmente como “comida típica”, não se pode defini-la como tal, se atentarmos para uma variedade de temperos e sabores que transformados se traduzem em um patrimônio gastronômico regional e cultural, pois refletem a interação entre diversas culturas (religiosa, étnica, popular), tradições e saberes regionais.

Neste sentido, podemos ressaltar que a culinária Amazônica é uma das mais diferenciadas do país.

A tradição culinária da Amazônia é a mais orgânica, fundamental e típica do país a única mesmo que resiste a qualquer investigação sobre a natureza e identidade de seus pratos, dada a circunstância de estar associada a terra e as águas da região, como parte integrante de sua fisiografia (Orico, 1972 p.14).

A comida da Amazônica reserva algumas características em função das peculiaridades da região, como, por exemplo, a presença de rios que facilitam a pesca ou a presença da mata, onde é possível a caça, as plantações de algumas raízes, como a mandioca, de onde se extrai o tucupi.

Segundo Orico (1972), a base da culinária amazônica é de influência ameríndia e tem seu preparo e consumo atrelado a aspectos culturais não só indígenas, mas africanos e religiosos portugueses. As comidas da região têm gostos e sabores que se fundem e se transformam de acordo com as características regionais, temperos e ingredientes utilizados.

Nas entrevistas com educadores, quando falam em culinária amazônica, percebemos a presença marcante do açaí, como fonte de alimentação da população. Segundo a educadora Lúcia (CHIP), o açaí é o pioneiro, pois se encontra presente na alimentação da população atendida nas comunidades hospitalares, destacando, também, o taperebá, por ser considerado de fácil acesso.

«Ah, eu acho que o açaí é o pioneiro, o pioneiro é o açaí, ninguém rouba a cena. O pato, não. Isso é engraçado, porque é mais caro, o pato não comentam não, mesmo em época que predomina, que é o Círio. É mais o açaí e tudo o que é de fácil acesso. Então a gente comenta, mas não fala muito não porque não é a realidade de todos. É muito o açaí, o taperebá e dentre outras assim que tem no quintal da casa deles, tem lá no sítio».

Dos educadores entrevistados, três mencionaram o hábito dos educandos em comer peixe, principalmente, os oriundos do interior do Estado, e que os mesmos sentem a falta desse alimento.



«Olha, nunca os ouvi falando em pato no tucupi ou maniçoba, mas eu já os vi falando de comida que eles costumam comer na região deles. [...] eles se referiam muito ao peixe, diziam que sentiam falta de comer o peixe» (Ed. Lúcia – Chip).

Esse hábito pode ser explicado pelo fato da proximidade aos rios nas regiões paraenses e pela prática da pesca na Amazônia.

A educadora Alba (CR) destaca que:

«No interior é mais peixe seco com chibé. Açaí, açaí e açaí. Aí, tem o feijão. São as principais comidas. E é claro, muita farinha também. O açaí com peixe, com charque, com pirarucu. A gente em dia de festa mata porco, galinha, pato. E tem também muita fruta que a gente pega na mata. Esse tempo é de cupuaçu».

Essa educadora expressa a importância não só do peixe, mas também, das criações e da coleta de frutos que as populações do campo costumam realizar como práticas cotidianas de sobrevivência alimentar. Além do açaí, anteriormente referenciado, como alimentação básica, chama atenção ainda para o cupuaçu, fruto tradicional da Amazônia muito utilizado em sucos, doces, sorvetes, entre outros.

É importante ressaltar os pescados de água doce como fonte de alimentação dos educadores e educandos ribeirinhos, que vivem próximos aos rios e utilizam esses peixes como alimento e fonte de renda local.

A pesca desempenha um papel central na economia das populações rurais-ribeirinhas, e acontece durante todo o ano, aumentando ou diminuindo de intensidade de acordo com a estação, o que implica também mudança no uso dos utensílios (redes malhadeiras, tarrafas, arpão, anzol e linha).

Os depoimentos da alfabetizanda áurea e do morador Gil (CR) são significativos para compreendermos os aspectos citados.

«Tem gente que pega peixe pra viver, pega pra comer, tem gente que pega pra vender com rede, esses são da cidade. Tem gente daqui que quando chega no tempo baixo pega muito, agora quando ta alto fica difícil, é mais quem tem rede».

«Tem uns que pegam pra viver [...] Tem gente que pega muito Bari pra vender, mas não é com anzol que pescam, é com malhadeira. Esses não são daqui, querem mais é o lucro».



O pescado, então, faz parte do hábito alimentar da população, por ser mais acessível em relação a outros alimentos como a carne, por exemplo, face à sua situação geográfica. Rogez (2000 p.31) enfatiza que:

Pela sua localização geográfica (nas margens da Baía do Guajará e cerca de 100 km apenas do Oceano atlântico), Belém apresenta um consumo elevado de peixe da água doce e salgada.

Para a educadora Eva (CPG), a culinária faz parte da cultura do grupo. Como ação pedagógica, desenvolve atividades de leitura e escrita utilizando receitas das comidas paraenses.

«Está na própria comida: açaí, tacacá, vatapá. Em São Domingos, tem a presença forte do peixe e existe entre os educandos (as) e educadores (as) o hábito de degustar tudo que é regional. Independente se é ou não trabalhado. Mas existe um trabalho pedagógico, sim, que é de montar receitas de comidas típicas».

Essas comidas paraenses, como o tacacá, o pato no tucupi, a maniçoba, o vatapá, a canjica e o mingau de milho, estão presentes em outras manifestações culturais, na Quadra Junina, por exemplo, mas são apreciadas em qualquer época do ano, seja em festas familiares, em comemorações ou vendidas em barracas de comidas espalhadas pela cidade, que se caracteriza como uma culinária popular, por estar em espaços públicos, nas feiras livres, nas praças e nas festas populares.

De acordo com Orico (1972, p. 37),

O que torna apetecível, aprazível e gostosa a cozinha amazônica é que ela não é apenas uma culinária “de mesa posta”, mas também uma cozinha ao ar livre. Que se pode apreciar em mercados. À porta das igrejas. Nas calçadas dos largos. Na relva dos jardins públicos. Na esquina de certas ruas. Em qualquer ponto onde vierem pousar as tacacazeiras com as panelas amarradas em toalhas para conservar o calor ou com os fogareiros para esquentar o munguzá, os bolos de milho, os beijus ou ferver as pupunhas e os piquiás que trazem nos paneiros.

Assim, além de a cozinha paraense estar disponível nos espaços públicos, ela também está associada às outras manifestações culturais amazônicas, como as festas, as músicas, as danças e as festividades religiosas da região. É decorrência de tradições ligadas a cerimônias festivas, como destaca a educadora Paula (CPM).

«Nós trabalhamos na Festa Junina, nos estávamos entrando na Quadra Junina então nós pegamos toda essa cultura, na verdade de onde surgiu a palavra junina? O caipira?»



De onde partiu isso? Inclusive o “seu” Raimundo produziu muitas palavras, nos produzimos textos a partir daí e nos começamos a falar o que tem na Quadra Junina? E eles começaram a falar das danças, das comidas típicas, do que nos temos aqui na nossa região, por exemplo; a canjica, o mingau o vatapá, tacacá, macaxeira».

A cultura culinária da Amazônia está também associada a mitos e tabus alimentares, que são aprendidos na convivência familiar e comunitária. Alguns alimentos estão relacionados com o fazer bem ou mal para a saúde. É comum, por exemplo, a restrição de alimentos reimosos.

Maués e Maués (1980, p.75) explicam que o alimento reimoso «não é reimoso por si mesmo, mas somente *para* um determinado estado ou condição». Tal situação pode ser relacionada à maniçoba, por conter determinados ingredientes do porco, que na cultura popular são ingredientes reimosos, assim como o peixe de pele, os quais se configuram como restrições alimentares.

Na cultura regional, a alimentação reimosa é fala recorrente, comum nas comunidades em que desenvolvemos nossas atividades, principalmente na hospitalar devido ao processo de tratamento de saúde. O alimento *reimoso* é aquele que só pode ser consumido por pessoas em perfeitas condições de saúde.

Para os educadores do NEP, em algumas situações, o mais enfatizado nos grupos é a importância do cuidado com a boa alimentação, devido à situação de tratamento em que se encontram. Nos depoimentos a seguir, está presente uma reflexão sobre os saberes do cuidar na cultura amazônica.

«Eles falam, por exemplo, das frutas regionais ‘ah porque esta fruta é muito ácida, mas esta aqui ajuda na digestão’, até por causa do próprio tratamento, há então uma cultura de transmissão desses saberes nas comunidades hospitalares» (Ed. Carla – Chea).

«Eles vão me explicando, falando as receitas, ‘olha, professora, isso aqui é bom pra isso, esse outro é digestivo’. Aí eu digo, ‘quando vocês pegam da árvore, tudo bem, vão e comem, mas quando pegam do chão, eu digo, lavem bem, sempre tem uma agüinha perto, um rio’, essas coisas que a gente nunca pode deixar de falar, porque vai contribuir pra eles» (Ed. Lúcia – Chip).

Por outro lado, observamos também depoimentos que associam a produção das comidas à sobrevivência, ao trabalho, como aspectos culturais significativos que merecem serem preservados.



Na comunidade rural-ribeirinha, três educandos, no decorrer das dinâmicas, selecionaram, após um breve tempo de observação, fotos e objetos que têm relação direta com a lida na roça, com o trabalho cotidiano na comunidade, na plantação de mandioca, pois é de onde extraem sua sobrevivência material e alimentação básica. Eles falam da mandioca e suas diversas formas de aproveitamento, do paneiro onde guardam a farinha de mandioca, do peixe e da mata que utilizam para plantação da roça.

A alfabetizanda Áurea (CR) se identificou com a foto da mandioca e do tucupi e justifica a escolha afirmando:

«Porque através da mandioca a gente descasca a mandioca extrai a maniva rala a mandioca, da mandioca tira o tucupi, tira a tapioca, tem muito a ver com a minha vida, a gente vende tudo daí, vende tapioca vende a farinha, dá a casca para a galinha para o porco comer. Tá muito ligado com o meu trabalho».

A Alfabetizanda Meire (CR) se identifica com a foto da mata. Seu depoimento tem relação com o processo de plantação da mandioca.

«A gente trabalha na mata, planta cana planta banana, planta mandioca também, a gente faz tapioca também. E assim a gente faz a roça, a queima, mas não escangalha toda a mata para acabar, planta uma coisa aqui outra ali, não queima tudo pra não acabar. Eu ensino pros meus filhos também a trabalhar na mata».

O morador Gil (CR) escolhe o paneiro que relaciona com o transporte da mandioca:

«[...] a gente se utiliza muito do paneiro pra carregar, que não é esse tipo de paneiro, aturá, (atorá) chamado, o aturá, e esse paneiro a gente utiliza pra muita coisa, pra carregar mandioca, carrega farinha, carrega o bagulho da gente pra onde a gente vai, ainda agora passou um camarada com um paneiro cheio de roupa, ele ia até levar para beira do rio. Então o paneiro é de muita utilidade para nós mesmos que somos caboclos rurais [...] que trabalhamos na agricultura».

O que percebemos claramente no depoimento dos educadores e alfabetizandos é um sentimento de cuidado não apenas com a mata como fonte de trabalho e sobrevivência, mas também da cultura amazônica, suas crenças e valores. E que a culinária amazônica faz parte de um processo de ensino-aprendizagem apreendido no cotidiano social, conforme expressa a educadora Alba (CR): «Sei fazer beiju, tapioca, sei tirar açaí e amassar e deixar ele pronto para beber na hora».



Nesta mesma direção, podemos enfatizar os valores lingüísticos, pois as expressões que emergem da fala dos alfabetizandos são palavras que fazem parte do dia-a-dia, da labuta diária que envolve essas pessoas e que são ditas sem preocupação de estarem falando certo ou errado, mas com a certeza de que a sua fala será compreendida.

São palavras de origem amazônica, mencionadas pelos alfabetizandos e que estão vinculadas à alimentação, como *tacacá*, *chibé*, *açaí*, *macaxeira* e *beiju*. Termos do vocabulário que estão sempre presentes na fala dos educadores e na realidade e alimentação dos amazônidas.

Entretanto, existem fatores que podem interferir na escolha dos alimentos, como as condições ambientais, as condições materiais, a estrutura cotidiana e preferências sociais de cada grupo social. Os educandos se referem bastante à coleta dos frutos na safra, que são colhidos diretamente das árvores e comidos, conforme enfatiza a educadora Alba (CR) «tem também muita fruta que a gente pega na mata. Esse tempo é de cupuaçu», mas não se referem ao consumo de legumes e hortaliças, mesmo sendo presentes, em algumas localidades, a prática do cultivo em jirais no quintal das casas. Nos depoimentos dos alfabetizandos, observamos o respeito pela cultura e conhecimento popular como possibilidade de preservar e conservar as identidades e raízes culturais da população.

Considerações Finais

A temática da cultura é trabalhada pelos educadores como tema gerador, proveniente das narrativas orais dos educandos. Existe por parte dos educadores e alfabetizandos uma compreensão de que a cultura amazônica se encontra relacionada às práticas sociais vivenciadas no cotidiano social, que se dimensiona pela diversidade étnica e cultural e pela pluralidade nas falas, crenças e especificidades de cada lugar.

A Cultura amazônica está presente na vida dos sujeitos da pesquisa, repassada pela cultura de conversa nos ambientes familiares e comunitários, cujo aprendizado, também, está presente nas atividades pedagógicas desenvolvidas nos espaços educativos.

O trabalho pedagógico com a temática é efetivado por meio das narrativas orais dos alfabetizandos. Assim, as lendas e os mitos, a culinária, a música, o vocabulário, os valores e as crenças vivenciadas pelos alfabetizandos interagem com os saberes escolares, não existindo uma ruptura entre os saberes da cultura popular e os denominados de cultura erudita.



Essa interação no âmbito do processo educacional favorece as situações de resistências culturais das populações oriundas de classes populares e de contextos sociais característicos da região, como os ribeirinhos, face à globalização cultural e sua tendência à homogeneização dos saberes.

Há uma fauna, lenda, alimento, remédio e uma flora que sustenta, que nutre e que cura. Existe um sentimento de cuidado com todos os aspectos culturais manifestos pelos educandos, deixando claro que este conhecimento faz parte de um processo ensino-aprendizagem apreendido no cotidiano social, na convivência comunitária e nos ambientes educativos, com a possibilidade de manter as identidades e as raízes culturais da população manifestas por meio dos saberes culinários, musicais, lingüísticos, entre outros.

Os saberes dos educadores e alfabetizados sobre a culinária amazônica evidenciam as características peculiares da região, principalmente da presença de rios, que facilitam a pesca, a presença da mata que possibilita a caça e as plantações de raízes e frutos. A diversidade étnica contribui para que haja uma fusão de sabores e gostos de acordo com os temperos e ingredientes utilizados, oriundos das populações ameríndia, africana e européia.

Essa integração de sabores e cores está relacionada com as práticas sociais de trabalho e nas festas e celebrações profanas e religiosas, além de ser atravessada por mitos e tabus alimentares, que são adquiridos na convivência familiar e comunitária.

Entrecruzam-se, os saberes religiosos, culinários, medicinais, musicais e lingüísticos nas falas dos sujeitos. Cada palavra expressa tem um significado em suas vidas, que orienta as suas ações, estando vinculada diretamente aos seus hábitos alimentares e costumes sociais. Os educadores compreendem a cultura como algo inerente ao modo como o ser humano vive e se percebe no cotidiano, delineando a organização de grupos sociais.

Referências

- Bosi, Ecléa. *Cultura de massa e cultura popular*. leituras de operárias. 10ed. Petrópolis: Vozes, 2000.
- Brandão. Carlos Rodrigues. *A Educação como cultura*. Campinas: SP: Mercado das Letras, 2002b.
- Cascudo, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora S.A, 1977.



Castro, Edna. Tradição e Modernidade: a propósito de processos de trabalho na Amazônia. *Novos Cadernos NAEA*. Belém, vol. 2, n. 1, junho/1999.

Loureiro. João de Jesus Paes. Cultura amazônica uma diversidade diversa. Série Aula Magna/UFGA, nº 2, Belém/Pará. 2005.

Maués, Raymundo Heraldo. Maués, Maria Angélica Motta. Pesca e Agricultura na Amazônia: a integração de uma comunidade rural ao modo de produção capitalista. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi - Série Antropologia*. Belém, v. 6, n.1, junho de 1980.

Murrieta, Rui Sérgio Sereni. *Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará*. *Revista de Antropologia*. v. 44 n. 2 São Paulo: USP, 2001.

Oliveira, Ivanilde. Mota Neto, João Colares da (Org) *Saberes, imaginários e representações presentes nas práticas sociais cotidianas de jovens, adultos e idosos das comunidades ribeirinhas do município de São Domingos do Capim – Pará*. Relatório de Pesquisa. Belém: CCSE-UEPA, 2003.

Orico, Osvaldo. *Cozinha Amazônica* (uma autobiografia do paladar). Belém. UFGA. 1972

Reis, Raul. A gente se fala depois da novela: an ethnografy of television viewing in the brazilian amazon. In: *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi – Série Antropologia*. Belém: CNPQ-MPEG, v.16, n.2, 2000.

Rogez Rogez, Hervé. *Açaí, preparo, composição e melhoramento da conservação*. Belém: EDUFPA, 2000.

Santos, Boaventura. *A crítica da razão indolente: contra o desperdício da experiência*. 4e. São Paulo: Cortez, 2002.