



Wiataiana Elias // “*Feijão* (nanquim e caneta aquarelável). Em um país comandado por um militar, “Feijão” está no seu “exército de reserva”. Feijão é tanta “gentes”. Eu sou ele em minhas tantas fomes. Feijão é Brasil faminto. O Brasil sou eu.”

9 Artigo

Formação Social e a Culinária Brasileira: uma cozinha em construção

Olívio José da Silva Filho¹ e Hellen Karolyne Lima Barros²

Resumo // No ano do bicentenário da independência do Brasil, no país que historicamente carrega a fome como um traço da sua formação histórico-social e que acumula milhões de famintos, as discussões sobre insegurança alimentar e as características alimentares da população brasileira reacendem, tornando-se um debate efervescente na comunidade acadêmica e na sociedade civil. Nesse sentido, esse trabalho tem como objetivo fazer um resgate sobre a formação social brasileira atrelada a sua formação culinária e trazer elementos que contribuam com a compreensão das características alimentares e dos aspectos da forma de comer e viver à brasileira como resultado das resistências populares. A considerar os elementos apontados e a relação com o atual cenário de crise alimentar no Brasil, ponderar que a independência não resultou em um processo de avanço da soberania alimentar tendo a fome e a insegurança alimentar como princípio de organização social que estruturam as relações de poder no Brasil.

Palavras-chave // formação social; culinária brasileira; comida.

1 Graduado em Gastronomia pela Universidade Estadual de Goiás. Doutorando em Política Social pela Universidade de Brasília. Militante do Movimento Brasil Popular.

2 Graduanda em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba. Militante do Levante Popular da Juventude.

Introdução

O marco do bicentenário da independência no Brasil carrega consigo as desigualdades de um país dependente e das resistências e lutas de seu território. Elementos estruturais que conformam a questão social brasileira, como a questão alimentar, contribui para revelar essas contradições presentes em nosso cotidiano e o movimento em que se opera o capital em explorar a condição humana em torno de suas necessidades para geração de seu objetivo central, o lucro.

Com a cooperação do escravismo colonial senhorial e do capitalismo dependente, como ordem de controle social que expropria território, cultura e humanidade, vivemos até hoje em um país de famintos como consequência dos sistemas econômicos e sociais que deixaram suas raízes na formação da sociedade brasileira e que geram consequências nas novas relações sociais seja com a humanidade ou com a natureza.

A exemplo disso, o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) é a expressão da forma que o capitalismo coordena as estruturas sociais e as transformam em aliadas para controle dos hábitos alimentares, como é o caso da tecnologia e a da indústria de alimentos.

Nesse sentido, esse trabalho tem como objetivo fazer um resgate sobre a formação social brasileira atrelada a sua formação culinária e trazer elementos que contribuam com a compreensão da construção das características alimentares e dos aspectos da forma de comer e viver à brasileira como resultado das resistências populares.

Formação Social e a Culinária Brasileira

Nos mais de 500 anos que marcam a invasão dos colonizadores em nosso território, encontros entre diversas culturas aconteceram, o que não significou, necessariamente, uma linearidade ou sínteses uniformes nesse território e de suas relações (DÓRIA, 2014, p.45). A formação da culinária brasileira não é, portanto, uma síntese do encontro amistoso entre culturas, muito menos síntese da ideia de miscigenação romantizada por diversos autores.

A comida sempre esteve presente na vida humana, sendo determinada e determinando um conjunto amplo de elementos que marcam o desenvolvimento

da sociedade. Não seria diferente ao pensarmos sobre a formação social brasileira e sua relação com o modo de produção capitalista.

Aquilo que comemos sempre teve relação com o desenvolvimento das forças produtivas, essa relação se estreitou ainda mais no modo de produção capitalista. Silva Filho (2022) assinala que a relação entre o capitalismo e a comida se encontra desde a base da emergência do modo de produção, na assim chamada acumulação primitiva e nos processos de expropriação e conversão dos camponeses em trabalhadores assalariados e na conformação do mercado interno, mas também ressalta que essa relação alentou o processo de colonização e seus efeitos deletérios no sul global e nos fluxos globais das mercadorias.

Contudo, o modo de produção capitalista estabeleceu novas relações sociais entre os comensais e a própria comida, conformando cada vez mais um intenso fluxo entre pessoas e mercadorias. Há de se notar que esse fluxo estabeleceu novas bases e rompeu com diferentes estruturas sociais previamente estabelecidas, determinando novos gostos a partir desses fluxos e pela dimensão de poder.

No caso brasileiro, gostaríamos de chamar atenção para dois processos, um interno e outro externo, que caracterizam nossa formação social e culinária. Primeiro, como bem destaca Albuquerque e Carvalho (2019), nossa formação tem como precedente as relações sociais de um sistema escravista e senhorial colonial, cujo mecanismo de exploração foi a acumulação via escravização forçada de povos indígenas e negros.

O empreendimento realizado no Brasil pelos colonizadores significou a ocupação territorial em que a dizimação de povos indígenas e a migração forçada de negros e negras foi um processo de contínua desestruturação da vida social estabelecida anteriormente. Concordamos com Dória (2014, p. 45) nesse sentido, quando o autor estabelece, portanto, que a miscigenação, ou seja, a “contribuição” dos portugueses, africanos e indígenas na formação da culinária brasileira não é mais do que a ideia de “pacificação histórica de um processo violento, dramático, que destruiu as unidades culinárias iniciais, cuja integridade, porém, o recurso a preservou no plano simbólico”.

A desestruturação das gramáticas culinárias previamente estabelecidas pelo sistema escravista e senhorial colonial significou a ruptura de significados culinários principalmente para os povos que foram explorados. Nesse sentido, a privação da liberdade, assim como, a dizimação em massa significou a necessidade de novas adaptações em territórios diferentes, bem como a descontinuidade de estruturas culinárias entre estes. Se para povos explorados na formação social do

nosso território esse processo significou na constituição da fome e da insegurança alimentar como estrutura da nossa questão social, para os colonizadores, significou uma adaptação de sua gramática as possibilidades e realidades frente a este território, construindo o que Dória (2014) estabelece como um processo de integrador culinário, em que se apropria a partir da conveniência técnicas e ingredientes culinários desse novo território e das relações sociais estabelecidas, e do papel de difusão de sua gramática nesses territórios. Esse poder estabelecido pelos colonizadores provocou uma verdadeira perda da diversidade alimentar brasileira e de suas possibilidades.

Segundo, do ponto de vista externo, esse empreendimento realizou o processo de incremento do fluxo global de mercadorias, possibilitando a conformação do capitalismo nas metrópoles através da incorporação de ingredientes de consumo das elites da cesta salário dos trabalhadores às custas da superexploração da força de trabalho nas periferias. Esse processo não foi realizado somente através da produção de açúcar ou ainda de especiarias, mas também da incorporação de outros ingredientes americanos, como a batata, tomate e tantos outros no gosto dos comensais europeus.

Isso não se denota de um processo pacífico ou de uma relação de não subversão à ordem estabelecida, muito menos o rompimento total das culturas dos povos explorados. A dimensão racial, patriarcal e de classe envolvidas nesse processo tiveram como objetivo romper com barreiras para a acumulação e a expropriação, mas também frente a ela, a resistência e as diversas formas encontradas por esses povos, fizeram com que se mantenham até hoje elementos dessa síntese alimentar, historicamente estabelecida.

Esses elementos que marcam nossa formação social, também estabelecem relações com outros movimentos políticos e econômicos que complexificam nossas relações sociais. Seja a migração posterior de outros povos para o Brasil, seja o processo de urbanização, seja as mudanças estruturais do nosso capitalismo, elas modificaram a relação dos comensais e da comida.

Se o processo de colonização foi estruturante no significado do que vamos comer atualmente, o desenvolvimento do nosso capitalismo dependente e a aceleração do movimento para a realização do valor estabeleceram uma velocidade ainda maior de homogeneização de hábitos, gostos e desejos.

Um dos fenômenos que mais contribuiu para as mudanças de hábitos alimentares dos países em desenvolvimento, posteriormente aos processos colonizadores, foi o processo de urbanização acelerado que aconteceu a partir da

segunda metade do século XX (BELIK, 2010, p.190). A aceleração da urbanização, culminando na construção das cidades implicou em processos que afetam o desenvolvimento e a manutenção dos hábitos alimentares dos trabalhadores envolvidos nesse processo. O primeiro deles é a migração de trabalhadores rurais em direção dos centros urbanos para a construção das cidades. O capital se aproveita desse êxodo em busca de melhores condições de vida e explora a mão de obra do trabalhador que passa a maior parte do tempo fora de casa e precisa adequar seus hábitos alimentares de acordo com o que é oferecido.

O segundo elemento é que com a chegada dos migrantes especialmente, do campo e da região Nordeste, as moradias para essa parcela da população foram se desenvolvendo na malha periférica afastada da construção dos centros urbanos. Isso implica que os trabalhadores, em uma movimentação pendular, dividem seu tempo entre deslocamento e trabalho. No contexto alimentar, isso significa uma adaptação territorial e uma adequação dos hábitos alimentares. Logo, falamos sobre a assimilação de novos hábitos alimentares dos trabalhadores rurais, que se tornam, nesse momento, operários.

Dessa forma, as novas formas de relação de trabalho implicaram na construção de uma nova forma de se alimentar que se deu de maneiras a considerar os aspectos de exploração barata da mão de obra dos trabalhadores, o que implica numa condição de classe limitante, e a relação territorial que distanciava os sujeitos envolvidos das suas culturas alimentares. Logo, as boias frias, as refeições produzidas na casa dos trabalhadores mais pobres e levadas pelos sujeitos para o local de trabalho e a alimentação através das comidas populares de rua desenvolvidas por migrantes de diferentes regiões do país eram assimilados como hábitos alimentares comuns para aqueles sujeitos.

A expansão urbana associada às modificações no rural, no sentido da expansão do sistema alimentar capitalista, associada às formas de exploração do capital criaram novas sínteses em relação à alimentação no Brasil, culminando numa maior homogeneização de hábitos alimentares. Isso se dá pelo fato de que a comida convertida em mercadoria necessita cada vez mais de *standards* alimentares para a realização do seu valor.

Posto isso, a comida frente a cultura do capitalismo é cada vez mais submetida à cultura do consumo. Para Fontenelle (2017), esta expressa exatamente a forma em que o capital se apropria dos sentidos para fazer com que as mercadorias ganhem sentido, ou seja, no valor de uso das mercadorias. Para isso, o capital

opera principalmente a partir da propaganda e de outros mecanismos na captura do imaginário social, construindo novos desejos, necessidades e aspirações.

Ao deslocar o imaginário social à cultura do consumo, a comida tem sido cada vez mais deslocada também para o espaço individual, com desejos cada vez mais mutantes. O espaço da cozinha e da sociabilidade que exige a comensalidade, ou seja, o compartilhar a mesa, é deslocada para o desejo individual o que impõe um distanciamento do gosto socialmente construído, abrindo espaço para que o capital opere nessa captura. Atribuindo ao comensal individual tanto a questão da escolha quanto do peso do indivíduo não conseguir acessar esse consumo.

O desenvolvimento da indústria de alimentos na perspectiva capitalista, aparelha suas atribuições na produção de alimentos desde o campo até a indústria para responder às necessidades de consumo criadas pelo capital que considera a comida uma mercadoria como qualquer outra (SILVA FILHO, 2022). Dessa forma, a commodityização da produção em larga escala de alguns tipos de alimentos *in natura*, especialmente para atender o mercado externo, associadas à produção de ultraprocessados, moldam nossos gostos a partir da oferta de itens alimentícios que o sistema agroalimentar disponibiliza com referência no mercado externo e responsabiliza o indivíduo pela criação do seu desejo de consumo.

Cabe destacar, que a produção de ultraprocessados é uma solução do capital para essas operações de pasteurização de sabores, impulsionamento do consumo e a falsa ideia de uma alimentação adequada. Visto que, a indústria de alimentos produz aquilo que o mercado dita, e por isso, utiliza produtos agrícolas excedentes para o desenvolvimento de subprodutos que sejam ricos em gorduras, açúcares e sódio para alcançar uma palatabilidade que convença o consumidor da necessidade de consumi-lo e dessa forma, esses sabores se tornam a referência alimentar para significativa parcela da população. E, pela baixa eficiência nutricional, alimenta pouco e tem a capacidade neurológica de criar a necessidade de consumo no nosso organismo.

Nessa lógica de impulsionar o desejo sobrepondo o consumo em relação à qualidade nutricional e às características socioculturais envolvidas nas práticas alimentares, cria-se no imaginário social a relação de pertencimento ligada à capacidade de consumo. Dessa forma, o desejo de comer é limitado ao que o capitalismo oferta.

As contradições alimentares são expressões da forma que o capitalismo se apropria até do desejo de comer. Deve-se considerar que o capitalismo determina

o acesso à comida através da construção social do desejo e depois movimentando o cenário econômico de forma cíclica impulsionando que o comer seja sempre guiado pelo mercado. Assim, a fome e a obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) são os efeitos da desigualdade socioeconômica do sistema agroalimentar vigente tendo a capacidade de sujeitos que convivem com ambas as questões estarem no mesmo ambiente domiciliar com um mesmo padrão alimentar.

Assim como no processo de colonização e de uma independência inacabada, a subversão e a manutenção da organização popular e dos saberes populares mantém vivas diversas expressões da culinária brasileira. O processo de apropriação do capital dos saberes, bem como, da constituição do seu *standard* não significa que houve um processo de passividade dos povos do campo e da cidade ou um processo sem contradições.

As cozinhas de resistência do Brasil, são conformadas por atores que construíram uma cozinha de alforria a partir de saberes populares que foram enterrados por décadas pela colonização e pelo capitalismo. Na busca pela retomada da humanidade e da liberdade, a resistência negra e com ela, a luta abolicionista e quilombola constituiu no Brasil uma cozinha popular de rua, especialmente nas capitais coloniais, Salvador e Rio de Janeiro, contribuindo com a constituição de uma cozinha de negros e negras e não de escravizados (DÓRIA, 2014, p.78).

A cozinha Nordestina, fruto da diversidade e da sofisticação cultural, antes de ser uma palavra, é um lugar amplo e generoso com hábitos alimentares que variam de acordo com a disponibilidade do ecossistema (DÓRIA, 2014, p.88). Espalhadas com mãos e pés de retirantes camponeses que se tornaram trabalhadores operários nos centros urbanos e levaram consigo a forma de comer que leva à mesa a partilha do pouco transformado em muito e assim, formaram centros populares nordestinos que resistem até hoje. Assim como a cultura alimentar indígena, que resistiu ao sal e ao açúcar cultivado pelos invasores em solo brasileiro, suas formas de cozinhar, respeitando a natureza de cada ingrediente combateu a tentativa de simplificação e o empobrecimento sistemático de suas culturas alimentares pelos colonizadores com luta, resistência e a expressão de seus modos de comer e viver.

A construção da culinária brasileira tem sido fruto do acúmulo de muita luta e resistência popular de um povo que a, incansáveis, 500 anos luta por sua emancipação completa.

Conclusão

A fome, a insegurança alimentar e o aumento da obesidade e de outras DCNTs são expressões deletérias do sistema alimentar capitalista, da comida como mercadoria. A culinária brasileira que surge das contradições de um país cuja independência não se efetivou de fato, carrega também consigo as resistências e subversões de diversos povos que a construíram.

A partir das reflexões sobre a nossa formação social e sobre a culinária brasileira, o horizonte da construção da soberania alimentar, para nós, permite a continuidade do desenvolvimento da culinária brasileira, no sentido de cultura para a emancipação humana. Isso aponta para a necessidade de construção de um projeto de sociedade que garanta a organização popular e o aumento do papel do Estado na organização e popularização de um sistema alimentar brasileiro que considere os aspectos socioculturais na garantia da segurança e da soberania alimentar, o que implica em mudanças estruturais nas formas de produção, abastecimento e consumo tanto material como do imaginário social em torno da comida.



Referências

ALBUQUERQUE, Cynthia Studart; CARVALHO, Thays. Conexões entre Questão Racial e Questão Social na formação brasileira. In. MEDEIROS, Evelyne; NOGUEIRA, Leonardo; BEZERRA, Lucas (Orgs). **Formação Social e Serviço Social: a realidade brasileira em debate**. São Paulo. Editora Expressão Popular, 2019.

BELIK, Walter; SILIPRANDI, Emma. Hábitos alimentares, segurança e soberania alimentar. In. VILARTA, R.; Gustavo L. GUTIERREZ, GL; MONTERIO, MI (Orgs.). **Qualidade de Vida: Evolução dos Conceitos e Práticas no Século XXI**. Campinas: IPES, v. 1, p. 187-196, 2010.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014.

SILVA FILHO, Olivio Jose da. Contribuições para o debate da comida no capitalismo contemporâneo. **Revista Katálysis**, v. 25, p. 469-477, 2022.

