



“O PÃO NOSSO DE CADA DIA”: representações dos pratos alegóricos do Brasil e de suas culinárias regionais

“OUR DAILY BREAD”: representations of the allegorical dishes of Brazil and its regional cuisines

Submetido em: 21/03/2021

Aprovado em: 23/04/2021

Luiz Antônio Mattos do Carmo¹
Maytê Cabral Mesquita²
Sara Pimenta Resende³
Marcelo de Rezende Pinto⁴

RESUMO

Falar sobre a cultura e os hábitos alimentares pela ótica dos consumidores de um país territorial e culturalmente vasto como o Brasil foi tarefa empreendida por poucos pesquisadores. Como forma de conhecer melhor de o que o brasileiro se alimenta em sua rotina diária, quais pratos são de sua preferência, o que ele recomendaria a alguém que se inseriu em nossa cultura experimentar, que prato ele prepararia caso estivesse fora do país e qual prato melhor representa o Brasil são questões que buscamos responder neste artigo. Por meio de análise estatística descritiva, percebemos que o arroz com feijão, uma salada ou alguns legumes e uma proteína é a estrutura básica de nosso prato de cada dia. Boa parte dos respondentes vai todos os dias à cozinha preparar suas refeições e se responsabiliza pelo seu fazer, sendo o café da manhã e o jantar as mais realizadas em casa. As culinárias regionais mais lembradas foram a de Minas Gerais, a da Bahia e a do Rio Grande do Sul, sendo o feijão tropeiro, o acarajé e o churrasco os pratos que respectivamente mais as representam. Percebeu-se, ao final, que a imagem da feijoada ainda prevalece no imaginário do brasileiro como prato que melhor representa nossa identidade gastronômica, ainda que não seja exatamente o tipo de comida que se consome todos os dias.

Palavras-chave: pratos típicos; alimentação brasileira; hábitos alimentares.

¹ Doutor em Administração pela Programa de Pós-graduação em Administração da PUC Minas. E-mail: luanmacar@gmail.com

² Mestre em Administração pela Programa de Pós-graduação em Administração da PUC Minas. E-mail: maytecam@yahoo.com.br

³ Doutora em Administração pela Programa de Pós-graduação em Administração da PUC Minas. Professora do Departamento de Administração da PUC Minas. E-mail: sara@pucminas.br

⁴ Doutor em Administração pela Universidade Federal de Minas Gerais. Professor do Programa de Pós-graduação em Administração da PUC Minas. E-mail: marcrez@pucminas.br

ABSTRACT

Talking about culture and eating habits from the perspective of consumers in a territorial and culturally vast country like Brazil was a task undertaken by few researchers. As a way to get to know better what the Brazilian eats in his daily routine, what dishes are his preference, what he would recommend to someone who has inserted himself in our culture to try, what dish he would prepare if he was out of the country and which dish best represents Brazil are questions that we seek to answer in this article. Through descriptive statistical analysis, we realized that rice with beans, a salad or some vegetables and a protein is the basic structure of our daily dish. A large number of respondents go to the kitchen every day to prepare their meals and are responsible for what they do, with breakfast and dinner being the most popular at home. The most remembered regional cuisines were those from Minas Gerais, Bahia and Rio Grande do Sul, with tropeiro beans, acarajé and barbecue being the dishes that most represent them respectively. At the end, it was noticed that the image of feijoada still prevails in the imagination of the Brazilian as the dish that best represents our gastronomic identity, even though it is not exactly the type of food that is consumed every day.

Keywords: *typical dishes; Brazilian food; eating habits.*

1 INTRODUÇÃO

Na medida em que a autodeterminação de povos e culturas sofrem negativamente os impactos das medidas adotadas por governos e mercados e países Centrais as quais impactam a vida de todos, aqueles pressupostos sofrem questionamentos quanto à plausibilidade de suas proposições.

Durante todo o período pós-guerra até a queda do muro de Berlim e os desdobramentos desse movimento geopolítico e geoeconômico na história global, verificaram-se crises tais como as do petróleo e do desemprego (década de 1970), as da dívida (1980) e, de maneira específica na América Latina e Brasil, após um período de governos ditatoriais, a abertura política concomitante aos fatos ocorridos na política externa global (ROCHA, 2015).

Nas crises, sobretudo as dos anos 1970, os investimentos na produção ora encolheram e foram alocados no *rentismo*, ora foram canalizados em investimentos de pesquisa tecnológica para as empresas. Como desdobramento deste recorte histórico, verificou-se que a tecnologia vem ampliando e estendendo-se, reconfigurando as relações internas no mundo do trabalho, bem como as relações sociais como um todo, de maneira cada vez mais crescente e impactante.

A tecnologia amplia seu campo de abrangência, chega ao campo da saúde, da educação, da política, da economia, orienta-se, cada vez mais por padrões adotados com base em Inteligência artificial, questão que, embora se reconheça a importância dessas tecnologias no progresso e na melhora da vida humana, por outro lado, há que se questionar o lugar da

constituição do sujeito como ser pensante, autodeterminado, livre e criativo ante ao uso da tecnologia e aos experimentos feitos a partir de seu uso.

Em que medida a tecnologia auxilia na emancipação humana ante a sua determinação natural e, em que medida a mesma tecnologia pode suscitar a criação de um humano sem humanidade?

Se considerarmos que a humanização é um processo cultural, mas também envolve a dimensão cognitiva, biológica, relacional-afetiva e, quiçá, a sua transcendência, que é abertura radical para a não conformidade com o que torna o humano menos de si, como fica o uso da tecnologia sem os devidos parâmetros quanto a experiência com humanos? Assim, entramos no campo da ética.

A pesquisa situou-se dentro desta moldura maior que conjuga busca de compreensão dos fatos históricos, conjuntura econômica e ações políticas dos governos de plantão no sentido de entender os principais desafios presentes em nosso tempo. Desta constatação inicial, surgem problemas que vêm à baila e que merecem atenção especial nos estudos acadêmicos em todas as áreas de conhecimento e, de maneira mais específica, da própria Sociologia na atualidade.

A contemporaneidade está diante de nós com os desafios éticos, políticos e econômicos presentes nas sociedades. Ao falar de pós-modernidade, há que se ter cautela conceitual e metodológica, visto que, embora já se a descrevam como um fenômeno e o faça de maneira *ad intra*, sem que tal fenômeno tenha ainda se dado em sua configuração sistemática e paradigmática, mesmo assim, há sinais que o qualificam e podem ser captados, mesmo que provisoriamente, para fins de entendimento da realidade atual.

A tecnologia, embora tenha sido culturalmente, por vezes, difundida quase que como um fenômeno da natureza, ou seja, algo natural, não se pode afirmar categoricamente assim. Tal desenvolvimento, como se viu acima, é algo que nasce das produções contextuais e históricas, tendo sua expansão ou impacto nas culturas e indivíduos na medida em que estes aderem à sua nova proposição e modos de lidar com ela.

Desta constatação, torna-se necessária a articulação que verifica os modos nos quais a tecnologia vem se configurando e modificando as estruturas sociais e dos indivíduos, gerando reflexões éticas sérias no que tange à humanização e os problemas que a impedem ou a dificultam. Por esta razão, cabe verificar de maneira crítica e analítica os pressupostos da pós-modernidade, o pano de fundo do desenvolvimento da tecnologia, sobretudo a partir de meados do século XX, e os impactos de tais desenvolvimentos na vida humana.

Tal atenção quanto a estes fatores traz à baila uma discussão ética e fundamental para se pensar em tempos de transformação social e cultural com os impactos nos indivíduos e sociedade. A tecnologia, mais que a acumulação de conhecimentos aplicados nas diversas formas de se produzir algo, é acima de tudo um construto social capaz de alterar a vida humana em seus aspectos culturais, produtivos, afetivos, políticos e, mesmo econômicos.

O neoliberalismo, doutrina que ressurge com a reconfiguração da geopolítica global, traz em seu bojo um capitalismo com as marcas de certo esgotamento em seu modelo de produção que é baseado na produção e acumulação infinita com recursos naturais escassos (POLANYI, 2012).

No capitalismo neoliberal que grassa, principalmente, desde as últimas décadas do século XX, a importância da tecnologia faz todo sentido, pois, ampliando e acelerando o processo de produção da informação e informatização, isso pode favorecer uma maior alta no consumo. Porém, isto não significa necessariamente bem-estar humano; problemas ecológicos e sociais são percebidos e há que se questionar sobre os modos de vida propostos pela cultura atual, tendo uma compreensão clara acerca destes fatos sociais (ROCHA, 2015).

Assim, levantaram-se as seguintes questões: 1) “Quais as principais características da pós-modernidade e o que elas apontam em termos de reconfiguração social?”; 2) “Quais as origens do desenvolvimento tecnológico das sociedades pós-industriais e como a tecnologia afeta as relações sociais na contemporaneidade?”; 3) como pensar as relações sociais em contexto de pós-modernidade, expansão tecnológica em vistas da democracia e liberdade humana?”.

As questões acima levantadas podem auxiliar aos indivíduos e as sociedades modernas em como lidar com os desafios apresentados diante de si, desenvolvendo competências pessoais e coletivas ao se propor experiências éticas capazes de dar conta das realidades no contexto atual.

A pesquisa desenvolvida perpassou pelo menos três níveis de compreensão da realidade. Ao propor entendimento de um tempo histórico (em nosso caso, a pós-modernidade) com os pressupostos que grassam em tal período, a pesquisa pretendeu refletir de maneira consciente sobre as configurações estruturais e culturais de certo tempo histórico, possibilitando ação consciente ante as demandas que emergem na vida de indivíduos e sociedades.

Por isso mesmo, verificar os desdobramentos históricos nos quais ocasionaram o surgimento das tecnologias encontradas na atualidade bem como seus impactos na vida humana, é de profunda relevância para o estudo da Sociologia. Elencando-se como objeto de

estudo os dados culturais e sociais presentes na sociedade, a tecnologia torna-se fator importante no modo como a sociedade responde aos seus problemas e desafios.

Como desdobramento da cultura moldada e alterada pela nova configuração tecnológica surgem no modo de expansão e crescimento entre as sociedades alguns desafios éticos, cabendo participação consciente entre os diversos atores sociais quanto ao modo de uso e aplicação destes meios para toda a vida na terra e, a humana, em particular.

Portanto, a reflexão aqui proposta justificou-se pelo caráter e grau de importância social, dado que, compreender a sociedade é caminho para a cidadania e exercício da liberdade. Relevante ainda, a pesquisa preocupa-se com os fundamentos da ética em dado contexto socio-cultural, em nosso caso a pós-modernidade. A sociedade, para que possa manter certo grau de coesão, como já asseverou os teóricos da Sociologia Clássica, precisa de elementos normativos que asseguram ao etos social sua condição de plausibilidade. A ética, ciência que estuda valores que mantêm a sociedade em intrínseca coesão no seu interior, torna-se fator altamente relevante a se estudar com pretensões de se compreender e propor, ao mesmo tempo alternativas para modos de vida mais dignos e humanos.

Para efeito em termos da relevância do tema estudado, a pesquisa teve como objetivo geral “apresentar historicamente a pós-modernidade com seus desdobramentos ético-culturais e os impactos nos indivíduos e sociedades”.

De maneira específica e, a partir da busca por compreender a pós-modernidade e seus impactos, destacam-se os seguintes objetivos, a saber, a) descrever os pressupostos da pós-modernidade caracterizando-a em seus principais aspectos socioculturais e individuais; b) verificar a tecnologia e seu uso como lugar de intervenção social capaz de alterar a dinâmica de vida de indivíduos e sociedade na atualidade e; c) apontar valores que favoreçam o fortalecimento da democracia e contribuam na promoção da liberdade e autonomia dos indivíduos e sociedade na atual conjuntura.

Quanto ao método, a pesquisa aqui apresentada consistiu em um estudo de natureza bibliográfica com o tema “pós-modernidade, tecnologia e ética: o humano face aos desafios contemporâneos”, onde intentou alcançar os objetivos propostos. Para tal feito, foram realizadas leituras sistemáticas e produção de fichamentos, a partir de livros, artigos e fontes que abordaram o tema proposto nesta investigação.

A metodologia utilizada perpassou um mesmo caminho que se construiu em três etapas distintas, porém, complementares e em conjunto temáticos.

Em um primeiro momento, dedicou-se em descrever os pressupostos da pós-modernidade, seus aspectos subjetivos, culturais e sociais, dando acento nos valores que ora passam a surgir, assumindo-se que há uma crise que fragmenta indivíduos e sociedade, gerando descompasso entre a concepção anterior de mundo (modernidade e seus fundamentos) e a vigente cultura marcada pela descontinuidade e fragmentação das ações coletivas e individuais.

Em um segundo momento, verificou-se a evolução da tecnologia como ferramenta de transformação social, destacando-se principalmente o período que compreende entre a segunda metade do século XX até os dias atuais, destacando os impactos socioculturais decorrentes dos avanços tecnológicos.

Para efeito de uma terceira etapa na pesquisa, por meio da reflexão já desenvolvida nas etapas anteriores, apontaram-se valores a serem pensados em contextos marcados pela cobertura tecnológica em todas as esferas de vida humana. Aqui reside a reflexão que considera os aspectos éticos que venham a valorizar a dignidade, a liberdade e emancipação humana diante das crescentes ondas de inovação tecnológica no contexto sociocultural atual.

2 HÁBITOS ALIMENTARES: A comida como cultura

Norbert Elias (1994) aborda em seu livro *O processo civilizador* temas como o ato de comer, a escolha dos alimentos de grupos de indivíduos e os costumes à mesa. De acordo com o autor, o processo de civilização e as modificações de padrões ocorridas nas sociedades podem ser percebidos no modo de preparar a carne. Como exemplo, ele aponta que não mais servi-la à mesa em grandes pedaços representa certas alterações no comportamento das pessoas e nas relações sociais. Com a diminuição do número de integrantes das famílias, certos hábitos, como o corte do animal, assim como outras atividades domésticas, passam a ser atividades profissionais e, com isso, a família, cada vez mais, passa a ser definida como uma unidade de consumo.

Para Barbosa (2007), hábitos alimentares falam para além de o que as pessoas de uma sociedade comem, tendo relação com vários outros contextos, como a forma que os alimentos são preparados, manipulados, misturados, apresentados e representados. Referem-se ainda à maneira como as pessoas se alimentam, como horário, local, entre outros. Portanto, os hábitos alimentares estão mais relacionados com aspectos sociais, culturalmente construídos, do que com os alimentos propriamente ditos.

A autora reforça a ideia anterior ao mencionar que a base de nutrientes alimentares é muito semelhante entre as sociedades. Entretanto, a culinária, que se refere à forma de preparo e combinação dos alimentos transformando-os em comidas ou pratos, é bem distinta entre as diversas culturas.

Braga (2004) argumenta que a diversidade de pratos entre as sociedades, em outras palavras a cultura alimentar, não está relacionada apenas a aspectos históricos, mas também a costumes diários com combinação do que é tradicional com a introdução de novos hábitos. O fato de o desenvolvimento das sociedades, apesar de algumas inter-relações, ocorrer distintamente favorece o aumento da diversidade das culturas alimentares.

Cada cultura alimentar tem uma identidade. No caso do Brasil, o arroz e o feijão são característicos da nossa identidade nacional, uma vez que esses alimentos são consumidos diariamente em todo território brasileiro. No entanto, mesmo sendo estes alimentos traços distintivos da nossa identidade nacional, há outros que caracterizam suas regiões de origem, por exemplo, o acarajé baiano, o churrasco gaúcho, o pão-de-queijo e o tropeiro mineiros, tucupi paraense, dentre outros (BRAGA, 2004).

Para Barbosa (2007), toda sociedade estabelece normas e momentos específicos para a ingestão de certas comidas, que são chamadas de refeições, e seguem os tipos de comida e a sequência lógica de ingestão e as combinações de alimentos entre si, não sendo ingeridos aleatoriamente. Braga (2004) acrescenta que a comida também pode estar associada a um evento social como a ceia de Natal, almoço de domingo, entre outras ocasiões. Na nossa cultura, em geral, toda comemoração está atrelada a um tipo de comida, por exemplo, aniversário e casamento.

2.1 Hábitos alimentares no Brasil

O sistema de refeições no Brasil, hoje ratificado pelos médicos e nutricionistas para manter uma boa saúde, é composto por seis refeições diárias, feitas de pequenas quantidades e distribuídas ao longo do dia. São elas: café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche (ou ceia). No entanto, a pesquisa realizada por Barbosa (2007) aponta que o cotidiano dos brasileiros residentes nos centros urbanos com mais de 1 milhão de habitantes é bem diferente. Pelos resultados do estudo, 44% das pessoas fazem três refeições ao dia e 40% fazem no máximo quatro refeições. Ademais, não foram registradas diferenças significativas entre os gêneros, as faixas etárias e os segmentos de renda.

A própria autora faz uma observação importante com relação aos resultados da pesquisa. A declaração das pessoas de que realizam um número menor de refeições não significa que elas não façam lanches rápidos em horários intermediários, atos conhecidos como “beliscar” ou “comer porcarias”. Os dados sugerem que tais consumos não são vistos culturalmente como refeições, o que explica o fato de as pessoas se referirem a eles no diminutivo, ou seja, *lanchinho*, *bobaginha*, *belisco*, pois são considerados inferiores a uma refeição.

O sistema de refeições organizadas em três ou quatro por dia pode ser dividido em três subsistemas: as refeições semanais, as de fim de semana e as rituais, sendo que estas podem ser coletivas – incluindo comemorações de toda a sociedade como Natal, Dia das Mães, Páscoa – ou domésticas/familiares – referindo-se a aniversários, casamentos ou formaturas de parentes ou amigos. Para cada subsistema, segundo Barbosa (2007), há diferenças na escolha do cardápio, no significado atribuído às refeições, na forma de preparação da comida, no grau de formalidade à mesa, nos atores sociais envolvidos, entre outros aspectos.

Apesar das diferenças entre os subsistemas, a autora afirma que há algumas características que podem ser classificadas como peculiares à forma de comer no Brasil. A primeira delas refere-se aos vários estilos culinários em uma mesma refeição, que pode ser observada em restaurantes a quilo ou em churrascarias, nos quais são servidos carnes, arroz, feijão, frutos do mar, comida japonesa, massas, entre outros. Barbosa (2007, p. 95) diz que tal situação se apresenta “como se estivéssemos em uma competição do mundo em uma única mesa”. Outra característica das refeições no Brasil, segundo a autora, é com relação à lógica de ingestão dos alimentos. Em geral, os brasileiros colocam diferentes tipos de comida no prato separadamente, em pequenos montes, sendo que a combinação dos alimentos se dá na boca. A mistura ainda no prato é vista como falta de etiqueta. Somente em situações específicas, nas quais representam comidas regionais, as misturas são bem aceitas, como é o caso do feijão tropeiro, baião-de-dois, entre outros.

O terceiro aspecto associado às refeições do brasileiro é que, durante a semana, são realizadas duas refeições quentes, almoço e jantar, em que alimentos, cujas técnicas de cocção são distintas, são colocados juntos no prato. Alimentos refogados, fritos, crus, cozidos são todos incluídos em uma mesma refeição.

O estudo de Barbosa (2007) também especificou melhor os tipos de refeições dos brasileiros. Os resultados apontaram que 97% das pessoas tomam café da manhã, 96% almoçam e 91% jantam, transformando essas três refeições nas mais importantes. O lanche da tarde ficou

em quarto lugar, com 49%, e os lanches da manhã e de depois do jantar foram considerados, pela maioria das pessoas, como beliscos, ou seja, não receberam status de refeição.

Com relação ao café da manhã, esta refeição foi considerada a mais importante do dia, pois, segundo os respondentes, é a primeira após oito horas sem nos alimentarmos. Entretanto, Barbosa (2007) afirma que o café da manhã está longe de ser uma refeição substancial. Normalmente, ele é composto de café preto (85%), pão francês (76%) e leite (73%), portanto trata-se de uma refeição bem leve.

Já o almoço é a refeição com mais substância para o brasileiro, pois gera a maior sensação de saciedade. Em geral, o cardápio é bastante homogêneo, sendo que 94% comem arroz e feijão, 69% acrescenta uma carne vermelha, 42% galinha, a salada é consumida por 30% dos respondentes, seguida do macarrão com 24%, verduras com 22% e, com 18%, os legumes (BARBOSA, 2007).

O jantar é semelhante ao almoço, mas as quantidades de alimentos são menores. Isso é corroborado pela concordância de 76% dos respondentes de que o jantar deve ser uma refeição mais leve. Por fim, o lanche da tarde é composto por pães com queijo e presunto (67%), pizzas (51%), hambúrgueres (38%) e salgadinhos (21%). Em geral, esta refeição é acompanhada por refrigerante, sucos ou café.

2.2 Culinária e culinárias brasileiras

Os hábitos alimentares no Brasil revelam a diversidade existente no país, que tem como origem a extensão territorial e cultural e a miscigenação provinda das diferentes colonizações ocorridas em várias regiões do país. Essa situação gerou o desenvolvimento de várias cozinhas regionais, mas que compõem uma identidade coletiva (BARBOSA, 2007).

Silva (2014) confirma essa diversidade ao citar a obra de Freyre, *Casa Grande e Senzala*, publicada em 1933, a qual, segundo ela, funda um dos mitos mais persistentes a respeito da identidade nacional, que é a “confluência de antagonismos de raça e cultura, na síntese equilibrada das diversas contribuições do português, do indígena e do africano” (SILVA, 2014, p. 10). O autor complementa que essa mistura é benéfica e elogiável.

A formação da culinária brasileira está intimamente ligada ao processo de fundação do Brasil, baseado no projeto freyreano das três raças, recebendo influência dos índios, negros e brancos. Tal processo gera uma singularidade ao país e reforça a construção da identidade do brasileiro. Silva (2014) afirma que para Freyre a arte de cozinha é a mais brasileira de nossas

artes. DaMatta (1986) corrobora o pensamento de Freyre ao afirmar que a identidade do Brasil está baseada na miscigenação e tal lógica é revelada nas nossas refeições. As comidas brasileiras misturam o cru e o cozido, o sólido e o líquido, como na moqueca, feijoada, peixada, entre outros.

Apesar da mistura apontada pelos autores acima, Braga (2004) menciona que a sociedade brasileira prefere os alimentos cozidos ao invés dos crus. Para a autora, o alimento cozido possui uma importância social e se opõe ao cru. Ela destaca ainda a “simbologia de congregação, expressada na mistura de variedades dos artigos alimentares, num mesmo prato, servidos em ocasiões que envolvem comensalidade” (BRAGA, 2004, p. 40).

Para Silva (2014), a definição da identidade brasileira tem como uma das partes a sua gastronomia. A culinária revela o caráter nacional e representa a diversidade da cultura do Brasil, por meio da confraternização entre opositos, do equilíbrio de antagonismos de raça, classe e cultura e da redução de barreiras sociais.

Maciel (2005) diz que a alimentação humana ultrapassa a necessidade biológica e representa um ato social e cultural. Com isso, são produzidos diversos sistemas alimentares que são influenciados pela história, cultura, ecologia, aspectos sociais e econômicos, e que influenciam nas relações das pessoas entre si e com a natureza. Assim, são construídos hábitos alimentares diferenciados, incluindo a forma de preparo dos alimentos, maneiras de se alimentar, entre outros aspectos. Tal situação gera alguns simbolismos. O autor complementa que a “cozinha” de uma região ou estado tem uma simbologia que pode representar um grupo. Portanto, a “cozinha” ou alguns pratos se tornam emblemáticos, como o acarajé na Bahia ou o pão de queijo em Minas Gerais. O autor complementa que ao conhecer os hábitos alimentares de uma determinada localidade é possível identificar a consciência de que tal sociedade tem dela mesma, associando, portanto, a culinária aos aspectos sociais.

O prato mais reconhecido como brasileiro é a feijoada, sendo que há diversas interpretações para sua origem. Carneiro (2005, p. 76) diz que a feijoada representa a fusão racial brasileira, pois é “um prato feito pelos negros com as partes menos nobres do porco e com o feijão, de origem americana, num cozido de técnica europeia”. O autor apresenta dados do IBGE para afirmar que apenas 20% da produção de feijões no Brasil é de feijão preto, sendo o restante composto por feijões coloridos. Tal fato tem levado o país a importar feijão preto para atender ao consumo interno. Segundo o autor, “a feijoada continua sendo símbolo de muita coisa, até mesmo de nossa dependência econômica estrutural” (CARNEIRO, 2005, p. 79).

Se a cozinha de um grupo está associada à sua cultura, ela representa muito mais que a soma dos pratos considerados como símbolos ou emblemáticos para aquela sociedade. Ela representa uma série de elementos referenciados na sua tradição e que se entrelaçam, construindo algo singular e que seja reconhecido por outras cozinhas. Maciel (2005) afirma que se a identidade social é um processo dinâmico e que está em constante reconstrução pelo próprio grupo, é possível dizer que as cozinhas emblemáticas também estão sujeitas a constantes transformações. Ela alerta para o fato de que a delimitação espacial de uma cozinha não é tão simples, como alguns podem pensar. Não são somente as fronteiras geográficas ou a origem dos elementos os únicos determinantes dessa delimitação, mas também os significados que caracterizam certos pratos. Por exemplo, as grandes colonizações fizeram com que as populações, ao se deslocarem, levassem consigo plantas, temperos e animais para atender às suas necessidades alimentares e manter seus hábitos alimentares. Entretanto, ao desembarcarem na região colonizada, os exploradores utilizaram elementos locais, gerando conjuntos e sistemas alimentares próprios.

Tendo como foco o caso brasileiro, Maciel (2005) afirma que o feijão com arroz se constitui na comida básica da sua população e unifica o país. Trata-se de um prato corriqueiro e presente em todas as mesas, de todas as regiões. Para DaMatta (1987), o feijão com arroz, ao combinar o negro com o branco, o sólido com o líquido, exprime a sociedade brasileira. O prato feijão com arroz é considerado como um símbolo brasileiro, mas no que se refere às refeições cotidianas ou comuns. Já a feijoada também é emblemática para o país, mas relativa às refeições especiais. DaMatta (1987) cita que quando um estrangeiro é convidado à mesa para conhecer um pouco da tradição brasileira, em geral serve-se a feijoada. Maciel (2005, p. 52) resume a feijoada “como uma espécie de carteira de identidade alimentar brasileira”.

Em contrapartida à unificação brasileira alcançada pelo feijão com arroz ou pela feijoada, a extensão territorial e a diversidade cultural brasileiras geram pratos que são intimamente associados a algumas regiões, reforçando suas identidades e representando mais que um símbolo, é um orgulho para as pessoas daquela sociedade. Maciel (2005) dá alguns exemplos de pratos identificados com alguma região: acarajé e vatapá na Bahia, tapioca e baião-de-dois no Ceará, arroz com pequi em Goiás, pão de queijo em Minas Gerais, tucupi e tacacá no Norte e churrasco no Rio Grande do Sul. A autor ainda complementa que se a alimentação for constituída como uma cozinha organizada, todas as pessoas de determinada sociedade se orientariam e se distinguiriam por meio da sua comida. A cozinha de uma região não representa apenas os alimentos que são consumidos ali, mas implica na forma de entender e expressar o

estilo de vida de um determinado grupo. Maciel (2005, p. 54) diz que “o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social”.

3 METODOLOGIA

Para a realização desta pesquisa, os dados foram coletados por meio de um questionário eletrônico disponível na plataforma Google®, o qual foi divulgado nas redes sociais dos autores e, também, por e-mail. Tal ferramenta possibilitou cobrir todas as regiões do Brasil e deu aos respondentes a possibilidade de utilizarem seus dispositivos móveis para completarem o questionário, o que se revelou como uma comodidade, o que está de acordo com o pensamento de Gil (2006).

Em um primeiro momento, levantou-se o perfil do pesquisado, questionando seu local de moradia, idade, profissão, sexo e renda. Em seguida, questionou-se acerca dos hábitos alimentares dessas pessoas, sendo que se procurava saber o número de refeições realizadas ao longo do dia, o que era consumido nessas refeições, quais as bebidas usadas para acompanhá-las e em qual local essas refeições eram feitas. Num terceiro momento, questionou-se sobre o gosto alimentar, o que revelou qual era o tipo de comida e o prato preferido dos respondentes. Por fim, buscou-se traçar quais seriam os pratos representativos do Brasil para algumas situações distintas: (1) o que um estrangeiro que nunca veio ao Brasil não pode deixar de comer antes de ir embora; (2) qual prato característico do Brasil o questionado prepararia caso fosse para o exterior; e (3) qual seria o prato que deveria representar o Brasil num concurso internacional.

A análise dos dados foi feita por meio de software estatístico e utilizou-se da estatística descritiva para verificar as frequências das respostas às questões formuladas. Essas frequências foram, então, utilizadas para traçar os resultados e a discussão, apresentados a seguir.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise descritiva dos dados aponta que 63,60% dos respondentes são do sexo feminino. Quanto à idade, observou-se uma média de 35 anos com uma mediana de 33 anos. A

idade mínima informada foi de 19 anos e a máxima de 68 anos. No tocante à renda, os resultados apontaram que a maioria dos respondentes (71,4% da amostra) afirmou ter rendimentos superiores a R\$ 3.420,00. Deve-se ressaltar também que a faixa de renda entre R\$ 6.560,00 e R\$ 14.480,00 foi a mais representativa entre os respondentes (26%). Outro resultado interessante tem a ver com a distribuição dos respondentes entre as regiões do Brasil. Pode-se afirmar que a grande maioria dos respondentes é da região sudeste do país (69,42%). O nordeste é a segunda região com maior número de respondentes com 15,70%, seguida pela região sul (5,79%), pela região norte (3,72%) e pela região centro-oeste (2,48%).

Quase dois terços dos entrevistados (64,5%) disseram preparar suas próprias refeições. Contudo, os resultados também indicam que 81,4% dos respondentes afirmaram ter o hábito de comer fora de casa. A média de refeições diárias informada pelos respondentes ficou em 4,63 com mediana de 5. Quase metade dos respondentes (44,95%) informaram comer pelo menos 3 vezes por semana fora de casa. No que tange às comidas preparadas para o almoço em casa, as respostas mais expressivas foram: carnes (com 21,0%), arroz (com 16,86%), feijão (com 14,94%) e saladas (com 11,83%). Complementarmente, uma questão foi adicionada ao formulário com o objetivo de saber quais eram as comidas preparadas em casa pelos respondentes no jantar. Os resultados indicaram que as comidas mais citadas foram: carnes (com 13,84%), arroz (com 7,66%), salada (com 7,51%), feijão (com 5,44%) e sopas (com 5,01%). O aparecimento da sopa denota que as refeições noturnas são mais leves e que se aproximam do lanche, já que o pão também foi citado por 4,80% dos questionados.

Foi indagado aos respondentes qual tipo de comida é a preferida quando eles comem fora de casa. Os resultados apontaram que as carnes são os alimentos preferidos com 19,35% das citações, seguidas pelo arroz (com 13,51%), as saladas (com 12,60%) e o feijão (com 9,52%). As bebidas preferidas pelos respondentes ao comer fora de casa foram os sucos (com 37,02%), refrigerantes (com 23,76%) e água (com 18,23%).

Uma das questões do formulário de pesquisa pedia ao entrevistado que informasse seu(s) prato(s) preferido(s). A resposta era aberta e o respondente poderia digitar o que julgasse adequado, incluindo mais de um prato. A análise constatou uma expressiva difusão das respostas. Percebeu-se que as massas foram os pratos com maior incidência de respostas (com 14,18% das citações). Vale considerar nessa resposta a incidência de pizzas que ficou com quase 4% de todas as citações. Carnes e churrasco tiveram citações relevantes com quase 9%. Não se pode deixar de mencionar que o arroz e o feijão foram bem lembrados, com quase 5% das respostas.

Quando perguntados sobre sua bebida preferida, os refrigerantes foram os mais citados com quase 30% das respostas. Os sucos naturais (com 22,6%), a água (com 16%), o vinho (com 9,88%) e a cerveja (com 7,4%) foram outras bebidas citadas.

Com o objetivo de conhecer os pratos mais apreciados pelos brasileiros participantes na pesquisa, uma questão foi adicionada ao formulário. Essa questão tinha como pergunta: “Pense no prato de comida mais gostoso do mundo. O que tem nele?”. Essa pergunta era aberta e o respondente foi incitado a não se preocupar com combinações tidas como estranhas. A carne foi o alimento mais citado com 12,71% das respostas. Já o arroz, o queijo e o macarrão tiveram, respectivamente, 10,56%, 7,76% e 7,26% da preferência dos respondentes. Percebeu-se que o prato mais gostoso para os respondentes não apresentou itens diferentes daqueles consumidos no dia a dia, o que sugere que essa preferência pode se dar tanto por hábitos culturalmente adquiridos quanto pela praticidade de execução desses pratos. Para complementar a questão, foi perguntado também qual seria a bebida adequada para acompanhar esse prato. Os refrigerantes, com 29,34%, foram a bebida mais citada. Os sucos, com 27,27%, e o vinho, com 16,94%, foram outras bebidas também citadas. A ausência de expressividade da cerveja levou-nos a crer que esta é mais uma bebida que acompanha refeições que não são rotineiras, como as do fim de semana e as rituais.

Uma das questões do formulário levantava a seguinte situação: “Você está andando na rua e encontra um estrangeiro que nunca tinha vindo ao Brasil antes. Ele pergunta o que não pode deixar de comer antes de ir embora. O que você recomenda a ele?”. A comida mais citada foi a feijoada com 23,07%. O segundo prato mais citado foi o pão de queijo com 11,89%. Outros que também foram mencionados foi o brigadeiro, o churrasco e a coxinha.

Outra questão colocava para o respondente a seguinte indagação “Agora, imagine que você foi para o exterior e pediram a você para fazer uma comida característica do Brasil. O que você fez?”. Os resultados apontaram que a feijoada figura novamente como o prato mais lembrado, atingindo 23,53% das respostas.

Para aprofundar mais na discussão do que pode ser considerado um prato “alegórico” para o Brasil, outra situação foi colocada para os respondentes: “E você tivesse que escolher um prato para representar o Brasil - como um todo - num concurso internacional, qual prato seria esse?”. Mais uma vez, com 37,41% das citações, a feijoada foi considerada como o prato mais representativo. É importante considerar que o feijão foi o segundo colocado, mas com percentual bem mais baixo – 7,28% das citações entre os respondentes.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tal pesquisa, ora apresentada, não teve maiores objetivos do que conhecer um pouco mais sobre os alimentos consumidos pelos brasileiros em situações ordinárias e quais seriam os pratos eleitos como ícones do país. A primeira consideração a enfatizar é que a comida é um grande operador cultural, ou seja, por meio dela, consegue-se compreender diversos fenômenos sociais e a forma como as pessoas se relacionam com o mundo, assim como se articulam em grupos sociais.

A pesquisa buscou trazer à tona uma temática que, embora essencial, ainda precisa de maiores discussões em diversos campos do estudo. Longe de querer traçar um perfil geral, o artigo buscou entender algumas peculiaridades relacionadas à alimentação no Brasil. Para isso, avançou-se no sentido de abarcar uma região mais extensa do território, dando voz àqueles que moram fora dos grandes centros.

Uma limitação do estudo deu-se com relação à representatividade da região sudeste, portanto, cabe ampliar a participação de habitantes das demais regiões do país. Percebeu-se também que o uso de formulário eletrônico adaptável a dispositivos móveis, por mais que se revele uma comodidade, ainda não é um atrativo para que pessoas se sintam atraídas por este instrumento de coleta de dados. A impessoalidade e a mediação feita pela tecnologia distanciam o contato entre pesquisadores e pesquisados, o que se nos revelou como um dificultador.

Culturalmente, reforçou-se que a feijoada é tida como o prato mais representativo do Brasil, seja para os que aqui vêm, seja para os que daqui vão e levam consigo nossos hábitos alimentares. Ressalta-se, contudo, que este não é o prato do dia a dia da população, que mantém por hábito o binômio feijão com arroz acompanhado pela proteína da carne e por vegetais ou legumes.

REFERÊNCIAS

- BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.
- BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

Luiz Antônio Mattos do Carmo; Maytê Cabral Mesquita; Sara Pimenta Resende; Marcelo de Rezende Pinto
“O pão nosso de cada dia”: Representações dos pratos alegóricos do Brasil e de suas culinárias regionais

DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, p. 21-23, 1987. ELIAS, N. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

MACIEL, M. E. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat- Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

SILVA, N. C. Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade. **Latin American Research Review**, v. 49, n. 3, p. 3-22, 2014.